

Halloweenowa papryka faszerowana

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 5-6

Czas gotowania: 10 minut+ 25 minut pieczenia

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. 250 g makaronu spaghetti ugotować według instrukcji na opakowaniu. Odcedzić po ugotowaniu.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 100 g cebuli i 15 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką posiekać warzywa. Czas 10 sekund prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Wlać 50 g oleju, przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę. Do naczynia dodać 100 g kukurydzy konserwowej, wlać 300 g passaty pomidorowej, wsypać 5 g soli, 1 płaską łyżeczkę słodkiej mielonej papryki, 1 płaską łyżeczkę oregano i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos pomidorowy. Temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, do ugotowanego makaronu wlać sos pomidorowy, wsypać 100 g

żółtego

tartego sera, wszystko razem dokładnie wymieszać.

6. Z każdej papryki odciąć górną część, usunąć gniazdo nasienne. Następnie na papryce przy pomocy nożyka wyciąć oczy, nos i usta. Papryki nadziewać przygotowanym wcześniej makaronem. Na wierzch położyć odcięte wcześniej górne części papryki.
 7. Piekarnik nagrzać do 170°C. Papryki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
Wszystko razem piec około 20-25 minut.
-

Wskazówki :

Uważaj! Blacha z paprykami wyjęta z piekarnika jest gorąca!!!