
Papryka faszerowana Smakounem i grzankami z piersi indyka

Dodano: 2006-10-09 08:31:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1723 razy.

4 papryki czerwone, Smakoun, 200g piersi z indyka, ryż basmati, zielony ogórek, oliwa z oliwek, sos jogurtowy (4 łyżki majonezu, 4 łyżki jogurtu)

Smakoun-dostępny na stronie www.sanuvita.com.pl

1. papryki odcinamy w miejscu, gdzie znajdują się szypułki i oczyszczamy z gniazd nasiennych, smakouna kroimy w kostki
2. filet z indyka kroimy w drobną kostkę i przyrumieniamy na oliwie z oliwek
3. ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu
4. papryczki faszerujemy ryżem, grzankami z indyka i Smakonem, dekorujemy ogórkiem zielonym
5. polewamy sosem jogurtowym i przykrywamy wcześniej odciętymi częściami papryki
6. podajemy na surowo lub wcześniej zapiekamy

Pysznota!!!

Nadesłał: lga <iman@wp.pl>