



Punjene pizza paprike

Sastojci

- 2 šalice riža
- 1 g biber crni
- 150 g sok od rajčice
- 2.5 šalice mozzarella
- 0.5 šalica rendani parmezan
- 150 g kobasica
- 6 g češnjak u prahu
- 1 tsp bosiljak
- 7 paprika
- 30 g MAGGI magija okusa

Uputstvo

1. Skuhajte rižu prema uputstvu sa pakovanja.
2. Isjecite peteljku paprike i očistite iznutra od sjemenki (kao za punjene paprike) i stavite u lonac pun ključale vode dok ne omekšaju (oko 12 minuta). Izvadite ih i ocijedite.
3. Stavite rernu da se grijeje na 180 °C, a za to vrijeme u veliku posudu umješajte rižu, 3/4 sosa za špagete, 1,5 šoljicu mocarele, parmezan, sjeckane kobasice, bijeli luk u prahu, bosiljak i po ukusu dodajte MAGGI magija okusa i biber.
4. U vatrostalnu posudu poredajte paprike sa otvorom na gore i napunite ih smjesom. Ostatak sosa i sira iskoristite da prelijete paprike.
5. Pecite u rerni dok sir ne počne da ključa (oko 15-20 minuta). Izvadite iz rerne i poslužite dok je toplo.

Hranjiva

Ugljikohidrati	77.49 g
Energija	744.34 kcal
Masti	31.63 g
Bjelančevine	35.95 g

65 minuta

4 porcije