



całość (4 porcje) 1021 kcal  
1 porcja 255 kcal

## Faszerowana papryka z grilla

### Składniki:

2 duże papryki czerwone  
2 duże papryki żółte  
200 g pieczarek  
100 g masła  
2 średnie cebule  
½ pęczka natki pietruszki  
przyprawy: sól, pieprz

### Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w drobną kosteczkę i smażyć na roztopionym maśle. Do zeszkłonej cebuli dodać pokrojone w plasterki pieczarki i smażyć jeszcze przez ok. 5 min. Pod koniec smażenia dodać posiekaną natkę pietruszki. Paprykę przeciąć wzdłuż, wyciągnąć gniazda nasienne i faszerować przygotowanym wcześniej farszem. Grillować przez ok. 15-20 min na słabym żarze.



POTRAWA  
BEZ CIUKRU DODANEGO



POTRAWA  
BEZGLUTENOWA



POTRAWA  
BEZ SOI



POTRAWA  
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA  
WEGETARIANSKA



POTRAWA  
BEZ DROŻDZY



POTRAWA  
BEZ JAJEK