



Punjene pizza paprike

Sastojci

- 2 šalice riža
- 1 tsp papar
- 150 ml umak od rajčice
- 250 g mozzarella
- 0.5 šalice parmezan
- 150 g kobasica
- 1 tsp bosiljak
- 50 g MAGGI ideja za spaghetti Bolognese
- 7 crvena paprika

Upute

1. Skuhajte rižu prema uputstvima s pakiranja.
2. Odrežite peteljke paprika i očistite unutrašnjost od sjemenki (kao za punjene paprike). Stavite ih u lonac pun ključale vode dok ne omekšaju (oko 12 minuta). Izvadite ih iz vode i ocijedite.
3. Zagrijte pećnicu na 180 °C. U međuvremenu u velikoj posudi pomiješajte rižu, $\frac{3}{4}$ umaka za špagete, 1 $\frac{1}{2}$ šalice mozzarelle, parmezan, nasjeckane kobasice, češnjak u prahu, bosiljak, te MAGGI ideju za spaghetti Bolognese i papar po želji.
4. U vatrostalnu posudu poredajte paprike okrenute prema gore i napunite ih smjesom. Ostatak umaka i sira iskoristite kako biste prelili paprike.
5. Pecite u pećnici dok sir ne počne ključati (oko 15-20 minuta). Izvadite iz pećnice i poslužite dok je toplo.

65 Min

6 porcija

Ugljikohidrati	57.13 g
energija	510.07 kcal
Masti	20.44 g
Proteini	23.28 g