Smaczny, dosyć lekki posiłek nie wymagający dużej ilości pracy ani zbyt wyszukanych składników.

Składniki na 6 średnich papryk:

- Pół kilograma mielonego mięsa wołowego lub wieprzowego (wersja bezmięsna również boska)
- 1 szklanka kaszy kuskus (może być ryż, ale nudnawy trochę ;))
- 6 średnich papryk, najlepiej różnokolorowych
- Ser feta
- 2 pomidory, najlepiej malinowe
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- Pęczek koperku
- Sól
- Pieprz
- Sos Tabasco



fot. Kasia Łukasiewicz

Mięso przesmażamy na oliwie, dodajemy poszatkowaną cebulę, czosnek i smażymy razem. Dodajemy przyprawy: odrobinę soli, pieprz, sos Tabasco oraz pokrojone w kostkę, obrane pomidory. Dusimy mięso do miękkości. Kuskus zalewamy wrzącą wodą, czekamy aż będzie gotowy. Umyte papryki wydrążamy, odcinając końcówki ? kapelusze (które zostawiamy do przykrycia papryk).







fot. Kasia Łukasiewicz