Faszerowane papryki

Jest wiele powodów, aby kochać faszerowane papryki. Są pyszne, zrobione z niedrogich składników i smakują świetnie . A teraz możesz je przyrządzić w wolnowarze

Czas na High: 0-

Czas na Low: 4,5-5,5H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 6 dużych papryk
- 450 g mielonej wołowiny co najmniej 80% chudej
- 1 szklanka drobno posiekanej cebuli
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 6 ząbków czosnku, drobno posiekane
- 1 ½ szklanki ugotowanego białego ryżu
- 1 puszka 450 g passaty pomidorowej
- 2 szklanki tartego sera cheddar
-

Wykonanie:

Spryskaj oliwą misę wolnowaru. Odetnij wierzchołki papryki, oczyść papryki w środku i odstaw na bok. Na nieprzywierającej patelni na średnim ogniu, podsmaż wołowinę, cebulę, sól i pieprz 8 do 10 minut, często mieszając, aż wołowina będzie ugotowana i cebula zmięknie. Dodaj czosnek smaż jeszcze ok. 20 s, a następnie odsącz mięso z nadmiaru płynu.
Wymieszaj ryż i 1/2 filiżanki sosu pomidorowego z mieszanką wołową na patelni. Dodaj 1 szklankę sera i wymieszaj. Nadziewaj papryki mieszanką wołową i ułóż w wolnowarze. Polej papryki pozostałym sosem pomidorowym.
Przykryj gotuj na Low 4 ½ do 5 ½ godzin lub do momentu, gdy papryka będzie miękka. Następnie posyp papryki pozostałym serem. Przykryj i gotuj jeszcze 3 do 8 minut lub do rozpuszczenia sera.
Gotowe