NADZIEWANA PAPRYKA

Przygotowanie:
Paprykę otworzyć od góry wyjmując gniazdo nasienne i pestki. Kuskus przygotować wg instrukcji na opakowaniu. Masło rozgrzać na patelni, dodać zmiażdżony czosnek i posiekaną cebulę. Następnie dodać liście jarmużu. Smażyć na patelni do czasu, aż liście nieco przeschną. Zdjąć z gazu i dodać kuskus. Doprawić ziołami i dobrze wymieszać, po czym nadziać paprykę. Piec w piekarniku przez 20 min.

Składniki:
Jarmuż Fit&Easy
Czerwona papryka – 1 duża szt.
Kasza kuskus pełnoziarnista
Cebula
Czosnek
Masło klarowane
Zioła prowansalskie