

Pieczona papryka nadziewana kuskusem i pistacjami

Składniki:

- 80g kaszy kus kus
- 0,5 litra wrzątku lekko osolonego
- 2 papryki
- 80 pistacji
- mały pęczek oregano i koperku
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 1 łyżka oliwy
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Kaszę kus kus przesyp do miseczki i wlej do niej osolony wrzątek (woda powinna sięgać 0,5cm ponad powierzchnię kaszy). Odstaw kaszę aby naciągnęła wodą.

Oregano i koperek posiekaj drobno, a pistacje pokrój na nieco mniejsze kawałki. Dodaj te składniki do kaszy kus kus, wlej łyżkę oleju rzepakowego, dopraw ewentualnie szczyptą soli i pieprzu. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki.

Z papryki odkrój górną część i wydrąż gniazda nasienne. Nadziewaj paprykę przygotowaną kaszą kus kus i przełóż do naczynia żaroodpornego, wyłożonego uprzednio papierem do pieczenia.

Wstaw papryki do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni Celsjusza i piecz przez 15-20 minut lub do momentu aż papryka zmięknie. Upieczoną paprykę przełóż na talerz, skrop oliwą, udekoruj świeżymi ziołami i posyp kilkoma pistacjami.