

Pomidorki zapiekane w papryce z kulkami mozzarelli i bazyliowym pesto



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

papryka czerwona	4 sztuki
pomidorki koktajlowe	250 gramów
ząbki czosnku	3 sztuki
mozzarella małe kulki	1 opakowanie
pesto	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyłem, osuszyłem, przekroiłem wzdłuż na pół. Usunąłem nasiona i białe błony. Natarłem wewnątrz i na zewnątrz oliwą, oprószyłem solą i pieprzem.

Pomidorki skropiłem oliwą, obsypałem przyprawami, odstawiłem.

Rozgrzałem piekarnik do temperatury 200 stopni C. Na blasze ułożyłem połówki papryki krawędziami w dół, obok umieściłem pomidorki. Zapiekałem ok. 15 minut. Papryka powinna być jędrna i nie do końca upieczona, a pomidorki lekko skarmelizowane.

Pomidorki i czosnek podzieliłem na 4 części, włożyłem do miseczek z odwróconych papryk, do każdej dołożyłem po 3 kulki mozzarelli. Oprószyłem solą i pieprzem, skropiłem oliwą, włożyłem z powrotem do piekarnika, zapiekałem, aż ser zaczął się topić. Wyjąłem, dodałem porcję pesto. Podałem od razu.