

Łódeczki z papryki i pomidorów



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorki koktajlowe	12 sztuk
rozmaryn	8 gałązek
oliwa	
sól i pieprz	do smaku
papryka	4 (w różnych kolorach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyciąć nasady ogonków papryki, strąki przekroić wzdłuż na pół. Usunąć gniazda nasienne. Ser pokroić w niewielką kostkę. Na folii aluminiowej, posmarowanej oliwą układać połówki papryki. Każdą skropić oliwą, oprószyć solą i pieprzem, ułożyć kostki sera i po 3 pomidorki koktajlowe oraz gałązkę opłukanego i osuszonego rozmarynu. Zawinąć w folię. Piec na rozgrzanym grillu ok. 15 minut.