

Pieczona papryka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bazylia	40 listków
melon	1 sztuka
chude mleko	2 łyżki
sól, pieprz ziołowy	do smaku
ser kozi	50 (twarogowy)
papryka czerwona	5 strąków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki rozciąć wzdłuż. Usunąć z nich nasiona i białe błony. Ułożyć na grillu w piekarniku i piec je przez 20 minut. Zimne obrać ze skórki. Poodcinać im końce, by otrzymać prostokąty. Ser utrzeć z mlekiem i posiekaną bazylią. Doprawić. Melon obrać i pokroić w słupki. Na środku każdej papryki położyć serek i kilka słupków melona. Papryki zwinąć i spiąć wykałaczkami.