

Grilowane papryki z serem



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ząbek czosnku	2 sztuka
sól	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
oliwa	kilka kropel
papryka czerwona	2 sztuka
ser żółty	ok.10-20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, dzielimy na pół, oczyszczamy z białych błonek i nasionek, osuszamy. Starty ser mieszamy z drobno posiekanym czosnkiem i przyprawami (można też dodać szczyptę ziół prowansalskich). Czosnkowy ser nakładamy do połówki papryki, skrapiamy lekko oliwą, pieczemy na grilu do momentu gdy papryka zmięknie, a ser się roztopi.