

Papryczki chilli nadziewane serem kozim



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

twarożek kozi	20 dag
estragon	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku
oliwa	do smaku
twarożek	20 (krowi)
papryka	24 (chili lub jalapeno)
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryczki umyć, wydrążyć gniazda nasienne i pestki, wyparzyć we wrzątku kilka minut. Twarożek kozi wymieszać z krowim. Posolić, popieprzyć, dodać 2- 3 zmiażdżone ząbki czosnku, dodać posiekane zioła. Napełniać papryczki nadzieniem. Ułożyć na półmisku, zalać oliwą.