

Papryka faszerowana z serem



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

6 średniej wielkości papryk (najlepiej czerwonych lub żółtych)

3 ząbki czosnku

100 ml oliwy z oliwek

łyżka posiekanej mięty

skóra otarta z 1 cytryny

łyżka niesolonych orzeszków ziemnych

ser feta

40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyj, odciąć czapeczki, oczyścić z pestek, przesmarować oliwą, piec 10 minut w temperaturze ok. 250 st.C.

Czosnek i orzeszki siekamy, łączymy ze sobą i z mięta, pieprzem oraz ze skórką z cytryny dodajemy do rozdrobnionego twarogu (wtedy solimy) i tymże farszem napełniamy papryki.

Skrapiamy je po górze oliwą i do piekarnika (220-230 st.c, na 15-20 minut). Usuwamy zbrązowiałą skórkę.

Bardzo pyszna na ciepło do grillowanego drobiu, ale znakomicie smakuje też na zimno z pieczywem.