

Papryczki z kiełbaskami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbaski dobropolskie	1 opakowanie
boczek z beczki JBB	1 opakowanie
papryka czerwona	2 sztuki
serek śmietankowy	1 opakowanie
szczypiorek	1 pęczek
rukola	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- PAPRYKĘ PODZIEL NA MNIEJSZE KAWAŁKI.
- SEREK KANAPKOWY WYMIESZAJ Z POSIEKANYM SZCZYPIORKIEM.
- KAWAŁKI PAPRYKI POSMARUJ SERKIEM.
- NAŁÓŻ PO KAWAŁKU KIEŁBASKI I OWIŃ CIENKIM PLASTERKIEM BOCZKU.
- PIECZ W NAGRZANYM PIEKARNIKU DO TEMP. 190 STOPNI OKOŁO 30 MINUT.
- GOTOWE PAPRYCZKI UŁÓŻ NA RUKOLI.