

Paprykowe łódeczki



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Farsz do papryki:

serek naturalny	15 dag
szczypiorek posiekany	1 duża łyż.
papryka	0.5 sztuki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0.3 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	4 szczypty
kiełki	1 duża łyż.

Papryka:

papryki oczyszczone	1.5 sztuki
---------------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i umyte papryki czerwone kroimy na łódeczki.
Serek mieszamy z posiekanym szczypiorkiem i drobno pokrojoną papryką.
Przyprawiamy na ostro solą, świeżo mielonym pieprzem i wędzoną papryką.
Łódeczki papryki nadziewamy serkiem, układamy je na ulubionej sałacie, a wierzch posypujemy kiełkami.