

Paprykowe kwiatki



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podłużny strąk papryki czerwonej	1
podłużny strąk papryki żółtej lub białej	1
dkg gładkiego, ale ścisłego białego twarożku	30 dkg
cebulka dymka ze szczypiorkiem	1
łyżeczka posiekanego koperku	1
łyżeczka żelatyny	1
sól i pieprz mielony	do smaku:
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To taki, wymyślony kiedyś, sposób na małego niejadka, który twierdził, że nie lubi papryki a takie kwiatki zjadał z apetytem...

Strąki papryki powinny być mniej więcej równej wielkości i mieć wydłużony kształt. Paprykę myjemy, odcinamy "kapelusik" z ogonkiem, wydrążamy gniazda nasienne. Zieleninę płuczemy, osuszamy. Twarożek dzielimy na dwie części i przekładamy do dwóch miseczek. Cebulkę, czosnek, szczypior, koperek i chili siekamy drobnutko. Do jednej miseczki dodajemy zieleninę, połowę cebulki; do drugiej - czosnek i chili. Obie porcje doprawiamy solą i pieprzem. Żelatynę rozpuszczamy z 4 łyżkach wrzątku i dodajemy po połowie do obu porcji serka. Paprykę czerwoną napełniamy po brzeg twarożkiem z chili, mocno wciskając go łyżeczką do samego końca strąka. Paprykę żółtą napełniamy serkiem z zieleniną. Owijamy folią spożywczą i odkładamy do lodówki na przynajmniej 3-4 godziny. Podajemy na liściu sałaty albo bezpośrednio na kromce chleba, pokrojone w plastry bardzo ostrym nożem. Jeżeli serek jest ścisły, możemy zrezygnować z dodatku żelatyny.