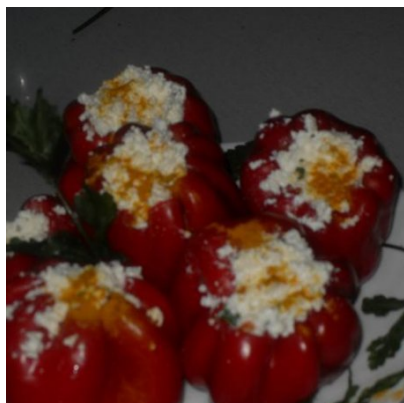


Papryczki pomidorowe z serem Capresi



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser capresi	2 opakowania po 275 g
smietana 18%	- 2 - 6 łyżek
szalotka	2 szt
papryka czerwona	6 - 8 (pomidorowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryczki umyć odciąć czapeczki z góry, wymyć, usunąć pestki dokładnie wypłukać i odwrócić do góry \"dnem\" by obciekły.

W tym czasie rozrabiamy widelcem serek ze śmietaną lub mlekiem albo jogurtem. Świeże zioła i szalotki myjemy obieramy, osuszamy i drobno siekamy.

Dodajemy je do serka, mieszamy i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, lub innymi ulubionymi.

Papryki faszerujemy serem, posypujemy kurkumą lub mieloną czerwoną papryką. Wstawiamy do żaroodpornego naczynia i zapiekamy ok 10 minut w temp 180 stopni C. ew. przygotowujemy ją ze 125 ml wody na gazie około 15 minut - czyli do chwili aż skórka z papryki zacznie odchodzić od mięszu.

Podajemy z grzankami (pieczywo ze słonecznikiem wysmarowane z obu stron zmiażdżonym z solą czosnkiem i zapieczone w piekarniku lub w tosterze).