

Papryczki chilli nadziewane serem kozim

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Papryczki chilli nadziewane serem kozim

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Papryczki chilli
- Twarożek kozi naturalny
- Twarożek naturalny z mleka krowiego
- Świeże zioła (np. estragon, bazylia)
- Czosnek, sól, pieprz
- Oliwa z oliwek extra virgin

Etapy przyrządzenia:

1. Papryczki umyć, wydrążyć gniazda nasienne i pestki, zblanszować we wrzątku kilka minut. Twarożek kozi wymieszać z krowim. Posolić, popieprzyć, dodać 2- 3 zmiażdżone ząbki czosnku, dodać posiekane zioła. Napęniać papryczki nadzieniem. Ułożyć na półmisku, zalać oliwą. Posypać siekanymi ziołami.

