

---

# Papryczki chilli nadziewane serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1734 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 50 min.

6 papryczek chilli (odmiana duza),

2 lyzeczki bialego octu winnego,

3 duze dojrzale pomidory,

1/4 malej cebulki,

1 zabek czosnku,

1 lyzka oleju,

2 liscie laurowe,

1/2 lyzeczki pieprzu swiezo zmielonego,

400 g zoltego sera cheddar,

3 jaja,

60 g maki,

sol,

olej do smazenia.

1. Czosnek i cebule obrac, oplukac. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, nastepnie zmikswac z cebula i czosnkiem. Zmikswana mase przetrzec przez sito. Przecier odstawic.
2. Chilli opiec na patelni lub nad plomieniem. Zdjac skorke, naciac wzdluz, usunac nasiona. Wlozyc do garnka, zalac 500 ml wody, dodac lyzke soli i 2 lyzeczki octu. Moczyc 20 min. Oplukac, osaczyc i odstawic.
3. W garnku rozgrzac 1 lyzke oleju, dodac przecier pomidorowy, zagotowac. Zmniejszyc ogien, dodac 1 lyzeczke soli, liscie laurowe i pieprz. Gotowac pod przykryciem 10 min. Jesli sos bedzie zbyt gesty dodac troche wody (nie wiecej niz 180 ml). Odstawic.
4. Ser utrzec na tarce i podzielic na 6 porcji. Kazda papryke napelnic 1 porcja i odstawic.
5. Zoltka oddzielic od bialek. Bialka ubic na sztywna piane, dodac do zoltek i delikatnie wymieszac. Chilli obtoczyc w mace, nastepnie zanurzac w jajkach.
6. W garnku rozgrzac 4 lyzki oleju, wlozyc chilli, smazyc z kazdej strony, az sie zrumienia. Wyjac i osaczyc z tluszczu.
7. Sos pomidorowy podgrzac, wlozyc chilli, przykryc i dusic 5 min. Podawac gorace.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)