

---

# Papryka nadziewana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3255 razy.

30 szt.                    Czas przygotow. 15 min.

3 podługne, wąskie papryki (żółta, czerwona i zielona),

100 g sera feta,

50 g tłustego twarogu smietankowego,

1 ząbek czosnku,

2 łyżki siekanego szczypiorku,

sol.

1. Papryki dokładnie umyć, osuszyć. Odciać konce z szypułkami, usunąć gniazda nasienne.
2. Czosnek obrać, rozetrzeć z solą.
3. Przygotować masę serową: ser feta rozgnieść widelcem i utrzeć z twarogiem na jednolitą masę. Dodać rozarty czosnek, dokładnie wymieszać, doprawić solą do smaku.
4. Przygotowana masa nadziewać papryki i wstawić do lodówki przynajmniej na 1 godz.
5. Przed podaniem pokroić papryki na plasterki grubości 1/2 cm. Konec papryki odrzucić.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 60.

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