

---

# Papryka nadziewana serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2135 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 25 min.

8 nieduzych waskich papryk,

kilka galazek zielonej pietruszki.

Farsz:

150 g twarogu,

50 g tartej bulki,

100 g solanu lub bryndzy,

2 zabki czosnku,

ewentualnie sok z 1/2 cytryny,

3 lyzki oliwy,

sol, pieprz.

1. Straki papryki umyc, odciac kawalek od strony szypulki, wykroic gniazda nasienne. Sparzyc wrzatkciem, osaczyc na sicie.

2. Przyrzadzic farsz: solan rozgniesc widelcem, dodac twarog, tarta bulke, dokladnie utrzec. Jesli solan zastapimy bryndza, farsz bedzie mniej pikantny.

3. Czosnek obrac, rozetrzec na miazge ze szczypta soli. Dodac do masy serowej.

Utrzec na gladka mase, dodajac oliwe.

4. Farsz doprawic pieprzem, ewentualnie sokiem z cytryny i sola. Napelnic nim papryki, poslugujac sie lyzeczka o dlugim trzonku.

5. Wstawic papryke do lodowki, dobrze ochlodzic. Podawac przybrane galazkami zielonej pietruszki - jako skladnik zimnego bufetu lub przekaske.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 26.

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