
Papryki faszerowane z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2042 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

8 słodkich papryk,

400 g twarogu,

100 g owczego sera (fety),

1 jajo,

1 łyżka oliwy,

2 łyżki tartej bulki,

200 g małych cukini,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

1 cytryna,

3 łyżki pokrojonych ziół: oregano, bazylii, pietruszki,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac, oplukac, posiekac. Cukinie pokroic w kostke, czosnek posiekac.

2. Rozgrzac oliwe, wlozyc cebule, czosnek, cukinie oraz ziola. Smazyc 5 min.

Zmniejszyc ogien, odparowac plyn.

3. Twarog rozetrzec z feta, tarta bulka i jajem. Dodac podsmazona cukinie i sok

z cytryny. Doprawic sola i pieprzem. Dobrze wymieszac.

4. Papryki umyc, odciac wierzchy, usunac pestki, napelnic farszem, przykryc odciętymi wierzchami. Ulozyc papryki w nasmarowanym tluszczem naczyniu do zapiekania, podlac 3 łyżkami wody. Piec 1 godz w temp. 170°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 80.

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