

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 przyrządzania:

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. Napełniać papryczki nadzieniem. Ułożyć na półmisku, zalać oliwą. Posypać siekanymi ziołami.

