Antipasti czyli papryczki faszerowane

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min

1 porcja

Składniki:

Papryczki małe pepersweet - 10 szt.

Farsz: ser feta - 100 g

Farsz: serek do smarowania śmietankowy - 80 g

Farsz: czosnek - 2 ząbek

Farsz: zioła tymianek, oregano - do smaku

Olej lub oliwa do zalania papryczki -

Ocet do obgotowania papryczki - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Papryczki typu pepersweet warto posadzić w ogrodzie lub donicy na balkonie. Są bardzo plenne i łatwe w uprawie, a w dodatku pyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryczki oczyścić z gniazd nasiennych.

KROK 2: Opłukać.

KROK 3: W garnku zagotować wodę z dodatkiem octu. Na wrzącą wodę wrzucić papryczki.

KROK 4: Obgotować 3 minuty. Odcedzić i osuszyć.

KROK 5: Przygotować farsz, wymieszać ser feta, serek śmietankowy, przeciśnięty przez praskę czosnek i zioła.

KROK 6: Małą łyżeczką nałożyć serek do papryczek. Papryczki włożyć do słoików i zalać podgrzaną oliwą (ale nie wrzącą) i odstawić do ostygnięcia. Przechowywać w lodówce.