

Marynowane filety śledziowe podane z nadziewanymi serem papryczkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25560**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 marynowane płaty śledziowe
- cebulka z marynowanych śledzi
- 6 małych papryczek ostrych
- 6 łyżek twarogu
- Oliwa z oliwek
- Zioła prowansalskie
- ostry sos z papryczek chilli
- szczypior
- Natka pietruszki
- świeża bazylia
- Sól morską
- Pieprz ziołowy
- gęsta śmietana 2-3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Papryczki myjemy, usuwamy z nich gniazda nasienne, każdą nadziewamy farszem serowym (twaróg, śmietana, sól, zioła prowansalskie, bazylia, natka pietruszki, pieprz ziołowy). Nadziane papryczki wkładamy do pojemniczka i zalewamy oliwą pomieszaną z ziołami prowansalskimi, bazylią i pieprzem ziołowym. Układamy marynowane płaty na talerzyku, polewamy sosem z ostrych papryczek, posypujemy szczypiorkiem i podajemy z faszerowanymi papryczkami oraz z chlebkiem razowym.
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: