

# Papryczki faszerowane serem i zawijane w boczek



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **195** Ocena: **8287**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 15 łagodnych papryczek chili Pimento
- serek śmietankowy Piątnica Twój Smak 200g
- ser bursztyn 100g
- 15 cienkich plastrów boczku
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Papryczki myjemy, kroimy na pół i za pomocą łyżeczki wycinamy błony i gniazda nasienne, wraz z pestkami.
- 2 Ser bursztyn ścieramy na tarce ze średnimi oczkami. Dodajemy serek śmietankowy, przyprawiamy szczyptą pieprzu i wszystko dokładnie mieszamy.
- 3 Za pomocą małej łyżeczki nakładamy farsz do każdej połówki papryczek, następnie każdą z osobna owijamy podwójnie jednym plasterkiem boczku.
- 4 Pieczemy w temperaturze 220 stopni około 20 minut - do momentu, aż ser się zarumieni.
- 5 Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: