

# Papryczki faszerowane serem i zawijane w boczek



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **195** Ocena: **8283**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



agnieszkacrow | Smaker

## Składniki:

- 15 łagodnych papryczek chili Pimento
- serek śmietankowy Piątka Twój Smak 200g
- ser bursztyn 100g
- 15 cienkich plasterów 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: