

Papryczki otulone boczkiem



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **580** Ocena: **5232**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 fileta z kurczaka
- Przyprawa gyros
- 2 papryki czerwone
- 9 podłużnych plastrów boczku parzonego
- Serek śmietankowy
- Olej do smażenia
- Sól

Sposób przygotowania:

1. Papryki obieramy z nasienia i kroimy wzdłuż na cztery części.
2. Kurczaka natomiast w podłużne paski.
3. Doprawiamy przyprawą oraz solą.
4. Smażymy na rozgrzany oleju z obu stron.
5. Każdy pasek papryki smarujemy serem.
6. Układamy po kawałku mięsa.
7. Zawijamy boczkiem.
8. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Zapiiekamy 20 minut w 180 °C.
10. Danie gotowe.
11. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: