

Papryczki otulone boczkiem



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **585** Ocena: **5310**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- fileta z kurczaka
- Przyprawa gyros
- 2 papryki czerwone
- 9 podłużnych plasterów 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 rozgrzanym 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. Zapiekamy 20 minut w 180 °C.
10. Danie gotowe.
11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: