

# Papryczki chilli nadziewane serem kozim

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Papryczki chilli nadziewane serem kozim

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- Papryczki chilli &#8226; Twarożek kozi naturalny &#8226; Twarożek naturalny z mleka krowiego -
- &#8226; Świeże zioła (np. estragon, bazylia) &#8226; Czosnek, sól, pieprz &#8226; -
- Oliwa z oliwek extra virgin -

### Etapy przyrządzania:

1. Papryczki umyć, wydrążyć gniazda nasienne i pestki, zblanszować we wrzątku kilka minut. Twarożek kozi wymieszać z krowim. Posolić, popieprzyć, dodać 2- 3 zmiażdżone ząbki czosnku, dodać posiekane zioła. Napełniać papryczki nadzieniem. Ułożyć na półmisku, zalać oliwą. Posypać siekanymi ziołami.

