



przepisy.pl

Ostre papryczki nadziewane serem

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej
- pomidor - 500 gramów
- pieprz
- jajko - 3 sztuki
- sól
- ser feta - 500 gramów
- mąka
- goździki
- papryczki chili - 8 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Papryczki umyj, osusz i natnij delikatnie każdą z boku.
2. Przez otwór delikatnie wyciągnij nasionka i podsmaż warzywa w całości na rozgrzanej patelni. Ściągnij skórkę, umyj
3. Każdą papryczkę nadziej serem fetą, obtocz w mące i roztrzepanych jajkach.
4. Podmążna rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor ze wszystkich stron. W tym czasie obierz pomidory ze skórek i pokrój w kostkę razem z cebulką.
5. Zmiksuj, dopraw przyprawami i duś na małym ogniu przez ok.20minut aż sos zgęstnieje.
6. Ostre papryczki nadziewane serem podawaj na gorąco, polane przygotowanym sosem pomidorowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl