



przepisy.pl

Ostre papryczki z serkiem (antipasti)



Składniki:

- ostre papryczki - 80 dekagramów
- ser typu feta - 1 opakowanie
- serek twarogowy z ziołami - 1 opakowanie
- czosnek - 4 sztuki
- oregano - 4 szczypty
- olej - 1.5 litrów

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

15 minut 1 osoba Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Papryczki idealne na imprezy jako ostra przekąska. Dość pracochłonne jednak opłaca się gdyż smakują o niebo lepiej niż kupne oraz są zdecydowanie tańsze. Papryczki oczyszczamy z gniazd nasiennych i delikatnie wygrzebujemy nożykiem większość pestek. Serki ugniatamy na jednolitą masę dodajemy oregano i sporo soli. Masę serową najlepiej troszkę przesoliczyć gdyż w połączeniu z olejem i papryczką po prostu "zginie"

2. Papryczki gotujemy ok 5-7 min, odcedzamy i osuszamy. Każdą paprykę nadziewamy porcją serka, to najzmuniejsza część pracy, gdyż trzeba dokładnie nadziewać na całej długości papryczki. Nadziane już papryczki wkładamy do słoików szczelnie aczkolwiek delikatnie (wcześniej na dno dodajemy ząbek czosnku i szczyptę oregano). Następnie mamy dwie opcje do wyboru: Ja zdecydowałam się na zalanie papryczek zimnym olejem co wiąże się z tym że papryczki będą naprawdę bardzo ostre. Natomiast można je również zalać gorącym olejem co w jakimś stopniu zniweluje ich ostrość jednak nie polecam gdyż często zdarza się, że serek się "ścina" i papryczki wychodzą mdłe. Na samą górę również wkładamy ząbek czosnku oraz posypujemy oregano i zakręcamy słoik .

3. Tak gotowe słoiki wstawiamy do lodówki na minimum 2-3 dni. Papryczki wychodzą naprawdę ostre, nie wszyscy są w stanie ją jeść, nie pociągajcie się na nosie :) Z podanej porcji wyszedł mi duży litrowy słoik oraz jeden 0,5 litrowy. Tak więc smacznego;)

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