



przepisy.pl

# Papryka zapiekana z serem halloumi

 60 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- czerwona papryka - 6 sztuk
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- mięta - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- orzeszki piniowe - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa

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

## Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, rozkrój na połówki i usuń gniazda nasienne i elementy białe. Nasmaruj warzywna oliwą i ułóż na blaszce otworem do góry.
2. Czosnek posiekaj drobnutko, z cytryny zetrzyj skórkę. Czosnek ułóż we wgłębieniach papryki, dodaj kawałki pokrojonego sera, skórkę z cytryny, orzeszki piniowe i listki świeżej mięty.
3. Skrop oliwą i odrobiną soku z cytryny, oprósz ziołami i przyprawami.
4. Zapiekaj papryczki z serem halloumi przez ok. 30 minut w temperaturze 200 stopni. Potrawę podawaj na gorąco.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)