



przepisy.pl

Paprykowa sałatka z serem na gorąco

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- owczy ser - 15 dekagramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- cebula dymka - 2 sztuki
- rozmaryn - 1 sztuka
- oliwki czarne bez pestek - 2 łyżki
- tymianek - 1 łyżeczka
- oliwa - 4 łyżki
- pieprz kolorowy - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę umyć, oczyścić i pokroić w kostkę. Cebulę dymkę i czosnek drobno posiekać.
2. Na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę i czosnek, dodać paprykę i dusić 4 minuty od czasu do czasu mieszając.
3. Pod koniec smażenia oprósz ziołami, pieprzem oraz skruszoną Mini kostką Pietruszka Knorr.
4. Dodać pokruszony ser i oliwki. Poczekać aż ser zacznie się topić. Podawać na gorąco.

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