



Roladki z papryki

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwone papryki - 6 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- ser biały - 200 gramów
- ser kozi - 200 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- koperek - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni, po czym smaż oczyszczoną paprykę przekrojoną na ćwiartki, posypaną poprzednio rozdrobnioną Przyprawą w Mini kostkach Czosnek Knorr oraz posiekany czosnkiem. Smaż na wolnym ogniu z obu stron przez 10 minut i pozostaw na patelni do momentu, gdy ostygną.
2. Sparz i obierz z skórki pomidory.
3. Ser kozi wymieszaj z białym serem za pomocą miksera. Pokrojone pomidory wraz z koperkiem dodaj do serowej masy i wymieszaj.
4. Rozłóż porcję sera na paski papryki i zwiń od węższej strony. Roladki zepnij wykałaczką. Podawaj najwcześniej po upływie godziny.

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