



Tekst i zdjęcie: **alan89** - Kuchcik (180)

Paprykowe kwiatki

Smaczna i fikuśnie wyglądająca przekąska na zimno

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- papryka czerwona, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- serek biały, 2 szt.
- cebulka dymka, 1 szt.
- posiekany koper, 1 łyżk.
- chilli, 1 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- żelatyna, 1 łyżk.
- cynamon, 1 łyżecz.
- sól, 0 uncja
- pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1. Strąki papryki powinny być mniej więcej równej wielkości. 2. Paprykę myjemy, odcinamy „kapelusik” z ogonkiem, drażymy gniazdanasienne. 3. Zieleninę płuczemy, osuszamy. 4. Serki dzielimy na dwie części i przekładamy do dwóch miseczek. 5. Cebulkę, czosnek, szczypior, koperek i chili siekamy drobnutko. 6. Do jednej miseczki dodajemy zieleninę, połowę cebulki, do drugiej czosnek i chili. 7. Obie porcje doprawiamy solą i pieprzem. 8. Żelatynę rozpuszczamy w 4 łyżkach wrzątku i dodajemy po połowie do obu porcji serka. 9. Paprykę czerwoną zapełniamy po brzeg twarożkiem z chili, mocno wciskając łyżeczką do samego końca strąka. 10. Paprykę żółtą napełniamy serkiem z zieleniną. 11. Papryki owijamy folią spożywczą i odkładamy na 3-4 godziny do lodówki. Podajemy na liściu sałaty albo bezpośrednio na kromce chleba, pokrojone w plastry bardzo ostrym nożem. Jeśli serek jest ścisły, możemy zrezygnować z żelatyny.

