



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

Bieluchowe ogórki

Lekka i smaczna przekąska w sam raz na letnie garden party.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ogórek , 4 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- serek biały, 4 szt.
- rozmaryn, 10 szt.
- sól, 0 uncja
- pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1. Ogórki umyć i pokroić na mniejsze kawałki. 2. Z jednego boku ciąć pod kątem, a z drugiego na prosto. 3. Następnie wydrążyć miąższ, najlepiej łyżką do melonów. 4. Wydrążone ogórki lekko posolić i odstawić. Nadzienie: 1. Serki Bieluch z czosnkiem połączyć z umytą i pokrojoną w drobna kosteczkę papryką. 2. Szczypiorek umyć i posiekać, część listków rozmarynu umyć i posiekać drobnutko. 3. Dodac do serków Bieluch i papryki. 4. Całość połączyć z wycisniętym czosnkiem, solą, pieprzem i wymieszać. 5. Napełnić nadzieniem wydrążone ogórki i podawać z dekoracją świeżego rozmarynu.

