



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Nadziewane papryczki chili w oliwie

Pyszna przekąska na codzien i od święta

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

- na grilla
- dieta
- karnawal
- bezglutenowe

Składniki:

- ocet jabłkowy, 4 łyżk.
- olej, 0.5 l
- oliwa z oliwek, 0.5 l
- rozdrobnione zioła, 2 łyżk.
- ząbek czosnku, 4 szt.
- zioła prowansalskie, 2 łyżk.
- ser kozi, 200 g
- feta, 200 g
- chilli, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Papryczki oczyszczamy - obcinamy górę, wydrążamy. Sery mieszamy z zębkiem czosnku i ziołami prowansalskimi. Oliwę i olej rzepakowy podgrzewamy do około 95 stopni Celsjusza. Gotujemy wodę, dodajemy do niej ocet. Wrzucamy do niej wydrążone papryczki - partiami i gotujemy kilka minut. Odcedzamy. Zostawiamy do wystygnięcia. Faszujemy papryczki i umieszczamy je w słoju. Dorzucamy pokrojone w plasterki zębki czosnku i zioła. Zalewamy podgrzanym olejem i szczelnie zakręcamy. Zostawiamy do wystygnięcia i przechowujemy w lodówce. Smacznego.

