



Įdaryta saldžioji paprika su antiena



Gaminimas

Sotus ir paprastas patiekalas, kurį pagaminsite nesugaiždami daug laiko.

1. Papriką nuplaukite ir pepjaukite išilgai.
2. Pasiruoškite įdarą.
3. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir apkepinkite šaldytas daržoves apie 10 min. Kol kepa daržovės susipjautykite **k/r antienos file** kubeliais. Į paprikos vidų įdėkite sūrio, **antienos file** ir užklokite karštomis daržovėmis. Viską įdėkite į įkaitintą orkaitę ir kepkite 180 laipsnių temperatūroje apie 20 min.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

120 g	Kitchen me k.r. antienos file
1 vnt.	saldžios pailgos paprikos
pagal poreikį	šaldytų daržovių
2 riekelės	pjaustyto sūrio
pagal skonį	druskos ir pipirų