Pyszne i lekkie danie na lunch lub obiad. Uwielbiam lekko słodkawy, odrobinę gorzki aromat pieczonej papryki. Faszeruję ją chętnie prawie wszystkim. Dzisiaj wersja z cukinią, dużą ilością ziół, tabasco i odrobiną sera gorgonzola.

Składniki:

- 4 czerwone papryki ? 1 na osobę
- 1 spora cukinia
- Mały kawałeczek sera gorgonzola ? dosłownie po dwa, trzy kleksy na paprykę
- Zioła: bazylia, oregano, tymianek, rozmaryn
- Tabasco (wersja dla najmłodszych bez) ;)
- Odrobina oliwy



fot. Kasia Łukasiewicz

Umyte, pozbawione nasion i kapeluszy papryki skrapiam w środku oliwą. Następnie faszeruję je umytą, ale nieobraną, pokrojoną na plastry cukinią. Dodaję zioła, tabasco oraz małe kawałeczki sera gorgonzola. Zapiekam około 40 minut w temperaturze 180 stopni. Podaję na ciepło.

Pychota!



Foto Kasia Łukasiewicz