

Słodka papryka faszerowana serem feta

Słodka papryka faszerowana serem feta – letnia uczta dla podniebienia

Papryka faszerowana to prawdziwy hit w sezonie letnim i jesiennym. Nasze przepisy często zawierają mięso lub ryż, ale dzisiaj proponujemy coś wyjątkowego – **paprykę faszerowaną serem feta** zapiekaną w piekarniku. To połączenie słodkiej papryki z kremowym serem feta, soczystymi pomidorami, chrupiącymi orzechami włoskimi i kukurydzą tworzy harmonię smaków, która zachwyci każdego.

Sekret tego dania tkwi w starannie dobranych składnikach i prostym przygotowaniu. Podsmażona dymka nadaje głębi smaku, a delikatna śmietana łączy wszystkie składniki w kremowe nadzienie. Przyprawy Knorr dopełniają całości, tworząc idealnie zbalansowany farsz.

Dla kogo?

Idealne danie dla miłośników nadziewanych warzyw i osób poszukujących *lekkiego, ale sycącego posiłku*. Jeśli cenisz sobie połączenie słodkiej papryki z wyrazistym smakiem sera feta, to przepis właśnie dla Ciebie!

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale jako lekki obiad lub kolacja w gronie rodziny. Urządzasz przyjęcie? [Papryka faszerowana](#) serem feta będzie niebanalną przystawką, która zachwyci Twoich gości swoim wyglądem i smakiem.

Czy wiesz, że?

Feta to tradycyjny grecki ser produkowany z mleka owczego i koziego lub wyłącznie owczego. Od 2002 roku nazwa „feta” jest chroniona i zastrzeżona tylko dla serów pochodzących z Grecji.

Dla urozmaicenia

Masz w domu paprykę w innym kolorze? Nie martw się! Żółte lub zielone papryki faszerowane serem feta będą równie smaczne, a dodatkowo urozmaicą kolorystycznie Twój talerz.