



Pildīti Padron pipari



4



15-30 MIN

Nepieciešams

1 iepakojums padron piparu
150 g kazas siera
Dažas lociņu (griezto ķiploku) lapiņas
1 ēdamkarote medus
30 g priežu riekstu
Sāls un pipari pēc garšas
Oliveļļa (pārslacīšanai)

Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsni līdz 220 °C.
2. Sagatavo piparus: pārgriez padron piparus uz pusēm un izņem sēklas. Izklāj tos uz ar cepamo papīru izklātas pannas.
3. Pagatavo pildījumu:
4. Samaisi kazas sieru, lai tas kļūtu mīkstāks.
5. Smalki sakapā lociņus.
6. Pievieno lociņus un medu sieram un samaisi, līdz viss vienmērīgi sajaucies.
7. Pagaršo un pievieno sāli un piparus pēc vajadzības.
8. Piepildi piparus ar sagatavoto kazas siera maisījumu.
9. Pārber ar priežu riekstiem un pārslacini ar nelielu daudzumu oliveļļas.
10. Cep 5–8 minūtes, līdz pipari nedaudz apbrūnē un siers kļūst maigi krēmīgs.
11. Pirms pasniegšanas pārkaisi vēl nedaudz svaigus lociņus.
12. Pasniedz uzreiz, kamēr silti.