

## Krémsajttal töltött paprika bacon-be tekerve



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

4 nagy kaliforniai paprika

200 g krémsajt

100 g reszelt sajt (cheddar vagy gouda)

8 szelet bacon

Só és bors

### Elkészítés

Elkészítés:

Vágd félbe a paprikákat, és távolítsd el a magokat.

Keverd össze a krémsajtot a reszelt sajttal, sóval és borssal, majd töltsd meg vele a paprikákat.

Minden töltött paprikadarabot tekerj be egy szelet baconbe.

Süsd a paprikákat 180 ° C-on 20-25 percig, amíg a bacon ropogósra sül.

Tálald forrón.

Kitchen  Spoon

Kitchen  Spoon

[www.kitchenspoon.hu](http://www.kitchenspoon.hu)