



# GRILLOWANE PAPRYCZKI JALAPENO Z ŁOSOSIEM I MOZARELLĄ

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŁATWY**

## SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt. – 1 opakowanie  
(pokrojony w cienkie paski)  
papryczki jalapeno – 8 sztuk (świeże, jak najbardziej zielone)  
mozzarella starta – 3-4 łyżki  
śmietana kwaśna – 5 łyżek  
limonka – 1 sztuka (skórka)  
papryka słodka  
sól



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Skórkę limonki ścieramy na najmniejszych oczkach tarki i mieszamy ze śmietaną. I to w zasadzie tyle w kwestii naszego dodatku zwanego dipem. Czasami najprostsze rozwiązania są najlepsze.
2. Papryczki rozcinaemy wzdłuż, ale uważamy, żeby zostały w jednym kawałku. Wyciągamy z nich pestki i usuwamy białe błonki – to właśnie te części są najbardziej pikantne. Pro-tip: zanim dotkniecie twarzy po czyszczeniu papryczek, koniecznie umyć ręce. Papryczki mają tę magiczną moc, że czasami wystarczy dotknąć się w brodę, żeby rozboleły nas oczy.
3. Pełni nadziei, że nikt nie łzawi, przechodzimy do łososia MOWI. Z pomocą ostrego noża oddzielamy skórę od ryby. Następnie kroimy oczyszczone kawałki łososia w poprzek, na cienkie plasterki (około 0,5 cm grubości).
4. Pokrojoną rybę nacieramy solą i słodką papryką. Pamiętajcie, żeby nie przesadzić z przyprawami na tym etapie. Powtarzamy to jak mantrę – dosolić zawsze można, w drugą stronę nie da rady.
5. Nacięte papryczki faszerujemy kawałkami łososia w przyprawach. Wkładamy rybę – na bogato – dopóki nie zabraknie miejsca. Serio! Dodawajcie kawałki łososia i upchajcie go lekko palcem, aż upewnicie się, że kolejny już naprawdę nie wejdzie.
6. Grillujemy pod przykryciem kilka minut. Jeśli wasz grill nie jest wyposażony w pokrywę, to użyjcie do przykrycia pokrywki z kuchni. Uważajcie tylko na przykrywki z plastikowymi elementami – mogą się stopić.
7. Po kilku minutach grillowania posypujemy papryczki serem i ponownie zapiekamy chwilę pod przykryciem. I... Wygląda na to, że grillowane papryczki z łososiem są gotowe! Przyznacie sami, że to naprawdę apetyczny widok. Smacznego!

Jeśli przygotowujecie grillowane papryczki z łososiem dla swoich gości, to upewnijcie się, że macie składniki na ewentualną dokładkę. Szybko znikają ze stołu i każdy chce więcej.



NIE MUSISZ JECHAĆ  
DO NORWEGII, BY  
SPRÓBOWAĆ TAK  
PYSZNEGO ŁOSOSIA.