

Ardei umpluti cu crema de branza

Ingrediente

6-8 ardei
200 g de branza de burduf
100 g de margarina
o ceapa
o lingura de mustar
boia

Preparare

Ceapa se toaca foarte marunt si se amesteca cu branza, margarina, mustarul si boiaua (pentru culoare) pana se obtine o crema. Ardeii se spala, se zvanta, li se taie un capacel in jurul coditei si li se indeparteaza samburii. Se curata de nervuri (altfel s-ar putea sa fie iuti) si se umplu cu crema de branza. Se tin in frigider o ora, sa se intareasca umplutura, apoi se taie rondele sau sferturi cu un cutit foarte bine ascutit.