

# Corabioare de ardei gras cu branza



Corabioare de ardei gras cu branza: preferatele mele!!! :))  
Nu stiu voi, dar eu iubesc la nebunie ardeii, asa ca aceste corabioare de ardei gras cu branza si crusta delicioasa de pesmet m-au uns direct pe suflet!!! ☐  
...iar cand am vazut ca a mancat si Bogdi, era mai, mai sa lesin ☐  
Sunt foarte gustoase si-asa simple, dar cu **ketchup de casa** sau cu o salata de rosii sunt si mai si!!!!  
Sper sa le incercati si voi si sa va convingeti ca nu exagerez absolut deloc!!!

## Ingrediente:

- 10 ardei grasi mici
- 400 g crema de branza (sarata)
- 2-3 oua mari
- 300 g pesmet
- ulei pentru prajit

!!! Puteti inlocui crema de branza cu 200 g branza dulce de vaca, cremoasa, sau cu o crema de branza gen Almette si 200 g branza sarata (telemea).

### **Mod de preparare:**

Se taie ardeii in jumatate, pe lungime. Se indeparteaza semintele. Pulpele ardeilor se spala si se sterg cu un prosop de bucatarie. Crema de branza (sau amestecul de branza dulce si sarata) se aseaza in jumatatile de ardei (se preseaza usor).

Intr-o farfurie se bat ouale. In alta se pune pesmetul:



*Laura Sava*

Ardeii umpluti se dau mai intai prin ou, apoi prin pesmet:



Operatia se repeta de mai multe ori. E important sa faceti asta pentru ca ardeii sa obtina o crusta apetisanta!



Uleiul (din belsug) se incinge intr-o tigaie si se prajesc jumatatile de ardei una cate una pana se rumenesc:





Pozele vechi □



