

Перцы халапеньо, фаршированные маскарпоне в беконе на гриле!

Ингредиенты

- перец халапеньо 6 штук
- сыр маскарпоне 230 грамм
- бекон Венгерский
- петрушка пучок
- копченая паприка 10 грамм

Способ приготовления рецепта перцы халапеньо, фаршированные маскарпоне в беконе на гриле!

- Разогрейте гриль, мангал или сковороду. Разрежьте каждый кусочек бекона пополам. Удалите стебель у каждого перца и удалите аккуратно семена и белые мембраны. Промойте под холодной водой и просушите бумажным полотенцем. Наполните каждый маскарпоне, предварительно смешав его с порубленной зеленью и копченой паприкой и заверните в кусочек бекона, закрепив его зубочисткой. Выложите на решетку и подрумяньте со всех сторон, пока бекон не станет хрустящим. Готово!