Padrons med kremost og bacon

Ingredienser



♥ 300 g padron-paprika
♥ 300 g kremost
♥ 3 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper
♥ 300 g bacon i skiver

Fremgangsmåte

Skyll padrons i kaldt vann. Del dem så på midten, og behold stilken på den ene delen. Rens ut frø og kjerne inni hver padron under rennende kaldt vann.

Tørk de rensede paprikaene med kjøkkenpapir.

Bland kremost med pressede hvitløksfedd og smak til med kvernet salt og pepper. Fyll hver halve padron med kremosten.

Del baconskiver på midten og surr en halv baconskive rundt hver fylte padron.

Legg dem på en bakepapirdekket stekeplate. Stek dem midt i ovnen ved 200°C - 220°C i ca. 15 minutter, til baconet ser sprøtt og godt stekt ut.

Serveres varme og nystekte!

Tips

♥ Padron varierer litt i størrelse, noen er store og noen er små. Det pleier å holde med 2 pk bacon (ca. 300 gram), men det kan være kjekt å kjøpe inn litt ekstra av både bacon og kremost, så er du sikker på at du har nok.

♥ Padrons med kremost og bacon smaker helt klart best når de er varme og nystekte. De du får til overs og sparer til dagen etter, bør helst varmes opp på nytt i ovnen før de serveres.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/padrons-med-kremost-og-bacon