

Plnené papriky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Papriky rozrežeme napoly a zbavíme jadierok. Potrieme olivovým olejom a dáme piecť do rúry rozohriatej na 180 stupňov Celzia. Cibuľu nakrájame na prúžky, špekáčky na kocôčky a zmiešame s horčicou a tvarožkovými kúskami. Po desiatich minútach vyberieme papriky z rúry a naplníme. Znovu ich vložíme do rúry a pečieme ešte asi 15 minút.

Ingrediencie

- Špekačky extra-viazané - 150 g
- Horčica plnotučná 450 g - 20 g
- Olomoucké tvarôžky Špeciál 80 g - 160 g
- Cibuľa voľná - 100 g
- Paprika červená - 400 g
- Paprika zelená - 400 g
- Olivový olej - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

