

Paprikové trio plnené bryndzou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Čerstvé tvrdé papriky (4 až 6 hrubostenných paprík – oranžové, žlté, červené, zelené) umyjeme, očistíme a po dĺžke rozkrojíme na polovice. Vnúternú časť papriky jednoducho vyberieme a posolíme štipkou soli. Bryndzu a tavený syr zmiešame vo väčšej nádobe. Dochutíme čiernym korením a rímskou rascou. Zmesou naplníme papriky a poukladáme ich do zapekacej nádoby alebo na pekáč. Pred zapekaním polejeme olivovým olejom. Otvorené pečieme v trúbe približne 30 minút pri 200 stupňovej teplote až kým nám hmota nezačne jemne hnednúť. Medzitým si na suchej panvici dohnedo opražíme píniové, ľanové, slnečnicové semienka, ktorými ozdobíme paprikové trio tesne pred podávaním. Podávame s opečeným pečivom.

Ingrediencie

- **Roztierateľný tavený syr 100 g** - 100 g
- **Paprika červená** - 150 g
- **Paprika zelená** - 150 g
- **Olivový olej** - 4 g
- **Bryndza plnotučná** - 125 g
- **Slnečnicové semienka pruhovaná pražená nelúpaná solená** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rímska rasca** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

