

Grilované červené papriky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Papriky na grilu opečeme tak, aby se na nich udělaly černé bubliny a horké je necháme v uzavřené nádobě cca 15 min. Po zchladnutí je oloupeme, posypeme sekanou bazalkou a zalijeme olivovým olejem. Sýr ochutíme kořením (sůl, pepř) a sekanou bazalkou (1/2 svazku). Porce paprik upravíme na talíře a doplníme dochuceným sýrem. Ozdobíme pažitkou a listy hlávkového salátu.

Ingredience

- **Paprika červená** - 400 g
- **Salát hlávkový** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 6 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 1 g
- **Čerstvý sýr pažitka-česnek 100 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

