

Plněné papriky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Papriky rozřízneme napůl a zbavíme jadérek. Potřeme olivovým olejem a dáme péct do trouby rozehřáté na 180 stupňů Celsia. Cibuli nakrájíme na proužky, špekáčky na kostičky a smícháme s hořčicí a tvarožkovými kousky. Po deseti minutách vyjmemе papriky z trouby a naplníme. Znovu je vložíme do trouby a pečeme ještě asi 15 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Paprika červená** - 400 g
- **Paprika zelená** - 400 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 180 g
- **Originál české kuřecí špekáčky 1 000 g** - 150 g
- **Klasická hořčice 30 g** - 20 g
- **Olivový olej** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

