

# Středomořské plněné okurky

**Počet porcí:** 3

**Doba přípravy:** 25 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

V míse vše mimo okurek smícháme (½ malé červené cibule, nakrájené najemno, ½ červené papriky, nakrájené najemno, 1 rajče, jen dužina, nakrájená najemno, 1/8 hrnku (černých) oliv, nakrájených, ¼ lžičky sušeného oregána, 1/8 hrnku sýru feta, nadrobeného, ¼ hrnku petrželky, nasekané, šťáva z 1 citronu, ½ lžice citronové kůry, 1 lžice olivového oleje, sůl, pepř)

Okořeníme solí a pepřem dle chuti. Okurky (2 ks) oloupeme ve střídavých pruzích. Odkrojeme konce okurek. Okurky nakrájíme na špalíčky vysoké asi 4 cm. Vydlabeme vnitřek a naplníme připravenou směsí.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Okurka hadovka** - 200 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Balsýr 200 g** - 30 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

