

Pečené papriky s bylinkovým chlebem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Agnes



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 340 g
- Kypřicí prášku 1 lžička
- jedlá soda 1 lžička
- Máslo 60 g
- parmazán 40 g
- oregáno, bazalka, tymián 2 hrst
- podmáslí 300 ml
- Červená paprika 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- olivový olej 60 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Mouku smíchejte s kypřicím práškem i jedlou solí a přidejte špetku soli. Pak přidejte máslo a spojte do drobenky, přimíchejte parmazán a bylinky. Pak ke směsi přidejte podmáslí a spojte do těsta, asi 2 minuty hnětte. Pak těsto vytvarujte do bochníku a pečte 30-45 minut.

2. Mezitím papriky rozřízněte omyjte a vydlabejte semínka. Naplňte česnek, bazalkou a trochou parmazánem, zastrčíkněte olejem a dejte péct asi 30 minut.