

Papriky plněné hermelínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Středně velká paprika 2 ks
- Sedlčanský Hermelín 2 ks
- Šunkový salám v celku 50 g
- Malá cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Majonéza 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- **NA OZDOBENÍ**
- Lučina 1 balení
- Listy hlávkového salátu 4 ks
- Rajčata 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky omyjeme, podélně rozpůlíme, vyjmeme jádřinec a odřízneme stopku. Hermelín nakrájíme na malé kousky, salám rozkrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno. Přidáme sůl, pepř, majonézu, hořčici a promícháme. Směs necháme

chvíli uležet v chladničce. Půlky paprik pak naplníme připravenou směsí a ozdobíme našlehanou lučinou. Připravené plněné lusky rozložíme na omyté a osušené listy salátu a ozdobíme nakrájenými rajčaty. Podáváme s celozrnným chlebem.