

Rolky z pečených paprik

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená paprika 4 ks
- balkánský sýr 200 g
- čerstvé bylinky - tymián, bazalka, petrželka 1 hrst
- olivový olej 1 ks
- pepř 1 špetka
- směs salátových listů 1 ks
- černé olivy 80 g
- zelené olivy 80 g
- klíčky červené řepy 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Papriky rozkrojíme na čtvrtiny, očistíme a zabalíme do alobalu. Vložíme do trouby na 200, pečeme asi 10-15 minut. Vyndáme z trouby, necháme zabalené, po chvíli vybalíme a oloupeme. Sýr nakrájíme na hranolky, bylinky nasekáme do misky. Přilijeme olivový olej, opepríme a promícháme. Vložíme sýr a ve směsi dobře obalíme.

Na každý dílek papriky položíme hranolek sýra a stočíme do závitku. Necháme v ledničce krátce odležet.

Na talíře rozložíme listy salátu a olivy. Přidáme paprikové rolky a ozdobíme klíčky červené řepy. Podáváme s bagetou.