

Levné plněné papriky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- salám gothajský 500 g
- sýr strouhaný 300 g
- paprika 8 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gothaj nakrájíme na kostičky a smícháme ho se strouhaným eidamem.

Papriky opláchneme. Seřízíme jim vršky a očistíme je od semen. Každou naplníme salámovo-sýrovou směsí. Uzavřeme odkrojeným koncem papriky, aby náplň nevytékala.

Vložíme do pekáčku s trochou vody a pečeme pod pokličkou při 175 °C tak dlouho, až se začnou na paprikách dělat puchýře.

Jako přílohu podáváme šišky vytvořené z bramborového těsta, do kterého přidáme pažitku.