

Papriky plněné pikantní směsí

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- masitá paprika 2 ks
- cibule 1 ks
- hermelín 200 g
- šunkový salám 50 g
- hořtice 1 lžička
- majonéza 1 lžička
- **Na ozdobení**
- lučina 1 ks
- rajče 1 ks
- paprika 1 ks
- hlávkový salát 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Papriky omyjeme, podélně rozpůlíme, vyjmeme jádřinec a odřízneme stopku
2. Hermelín nakrájíme na malé kousky, salám rozkrájíme na kostičky
3. Cibulku oloupeme, omyjeme, osušíme a pokrájíme nadrobno

4. Přidáme sůl, pepř, majonézu, hořčici a promícháme
5. Vložíme na chvíli do chladničky
6. Na ozdobení paprik našleháme lučinu
7. Půlky lusků naplníme připravenou pomazánkou
8. Navrch strčíme zdobícím sáčkem s trubičkou trochu ušlehané lučiny
9. Rajčata nakrájíme na čtvrtky, papriky rozkrájíme na proužky a rozdělíme je na lučinu
10. Přidáme petrželku
11. Omyjeme a osušíme listy salátu
12. Rozložíme na ně papriky.