

Grilované papriky se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- červené kápie 4 ks
- olivy 1 hrst
- chilli paprička 1 ks
- lístky oregána 1 hrst
- sýr hallouni 1 balení
- citrónová šťáva 1 ks
- citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Postup

1

Kapie opečte v troubě, nechte chvilku odpočinout a poté je oloupejte a zbavte semínek.

2

Směs z nasekaných oliv a chilli rozdělte na papriky, přidejte lístky oregana, proužek sýra na grilování Halloumi a citronovou šťávu a kůru. Vytvořte balíčky, převažte je kuchyňským provázkem a ogrilujte.

Prima tip: Místo sýra Halloumi s kyperským původem klidně použijte olešnický sýr El Grillo.