

Grilované papriky plněné sýrem Halloumi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Velké červené papriky 4 ks
- Zelené olivy 16 ks
- Sýr Halloumi 250 g
- Přírodní motouz 1 ks
- Oregano 2 ks
- Nadrobno nakrájená chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Papriky rozřezeme na půlky, vybereme jádrovník a žilky. Sýr Halloumi rozřezeme na 4 hrubé plátky a každý plátek vložíme do první půlky každé papriky. Pokud je třeba, můžeme trochu sýru oříznout, aby se tam pěkně vešel. Sýr posypeme oreganem, chilli a olivami.

Přiložíme navrch druhou půlku papriky a pevně svážeme motouzem. Grilujeme z obou stran, dokud paprika nezměkne a trochu nezčerná.