

Paprikové lodičky se sýrovým krémem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Celerový řapík 1 ks
- Sýr 250 g
- Sekané bylinky 3 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Červený a žlutý paprikový lusk 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mrkev očistíme, omyjeme a najemno nastrouháme. Celerový řapík omyjeme a nakrájíme na kousky. Čerstvý sýr promícháme s mrkví, celerem, bylinkami a citronovou šťávou. Krém podle chuti osolíme a opepříme.

2. Paprikové lusky omyjeme, rozpůlíme, zbavíme semen a ještě jednou rozpůlíme. Vzniklé paprikové lodičky naplníme krémem. Ozdobíme listem salátu, bylinkami a najemno strouhanou mrkví.

Tip: Krémem můžeme potřít například i rozpůlenou bagetu. Obložíme ji listy salátu, plátky rajčat a kolečky papriky. Potom přiložíme horní polovinu a bagetu nakrájíme na plátky.