

Medové papriky plněné sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Baby špenát , omytý, natrhaný 50 g
- Žervé nebo lučina 100 g
- Dvouplíšňový sýr 100 g
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Čerstvé červené kapie 6 ks
- Slunečnicový olej na potřetí 2 lžíce
- Med 1 lžíce
- Vlašské ořechy, nasekané 25 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Špenát smíchejte s oběma sýry a opepřete. Papriky omyjte, osušte, odřízněte konce se stopkou, vydlabejte a naplňte je sýrovou směsí a vyskládejte na plech. Potřete olejem a pečte 15 - 20 minut. Papriky dejte na talíř a zakápněte medem a zasypte sekanými ořechy. Podávejte za tepla nebo studené, ideálně s čerstvým chlebem.