

Papriky s vůní léta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Šunka 1 ks
- Paprika - bílá 1 ks
- Balkánský sýr 1 ks
- Máslo 1 ks
- Podravka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílé papriky rozkrojíme podélně a vyndáme semínka, poskládáme je do pekáče, který jsme poctivě vymazali máslem (nemusíte šetřit). Papriky ochutíme podravkou, naplníme přiměřeně balkánským sýrem a poklademe nakrájenou šunkou. Pečeme při teplotě 200 °C, až začnou okraje paprik trošinku hnědnout. Při pečení poléváme výpekem.
Podáváme například s toustovým chlebem.