

Česnekové papriky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- paprika 8 ks
- **podle chuti**
- česnek 6 stroužek
- citronová šťáva 1 ks
- sůl 1 ks
- drcený kmín 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Papriky očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Česnek oloupeme a pokrájíme na plátky.

Do hrnce dáme papriky spolu s česnekem, podlijeme malým množstvím vody a dusíme doměkka.

Hotové česnekové papriky osolíme, ochutíme kmínem a zakapeme citronovou šťávou.