

Papriky s čedarem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Citronová šťáva 10 ml
- Majonéza 100 g
- Paprika sterilovaná 4 ks
- Pepř černý mletý 2 g
- Sýr Čedar 240 g
- Vejce slepičí 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dvě vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na osminky. Čedar nastrouháme nahrubo, smícháme s majonézou, pepřem a ochutíme citronovou šťávou. Důkladně promícháme. Nakládané celé papriky scedíme a necháme okapat. Paprikové lusky naplníme sýrovou směsí, upravíme na talířky, ozdobíme osminkami vajec a podáváme jako předkrm.