

# Pečené papriky se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- červená kapie 4 ks
- **na ozdobu**
- balkánský sýr 250 g
- **na potřetí**
- česnek 4 stroužek
- **zálivka**
- olivový olej 4 lžíce
- ocet 4 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Bulharsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejeme na 250 °C.

Papriky naskládáme na pečícím papírem vyložený plech a dáme do trouby. Po zčernání otočíme a pečeme tak dlouho, dokud nejsou papriky opečené ze všech stran. Poté papriky vytáhneme z trouby a dáme je na 15 - 20 minut zapařit do sáčku.

Z paprik oloupeme zčernalou slupku, dáme na talíř, zakapeme olejem a octem, potřeme rozmačkaným česnekem a na závěr obložíme na kostičky nakrájeným balkánským sýrem.

Pečené papriky se sýrem podáváme jako přílohu k masu nebo rakiji.