

Papriky plněné strouhankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- olivový olej 0.15 l
- česnek 4 stroužek
- strouhanka 100 g
- petrželová nať 1 svazek
- sůl 1 ks
- paprika 8 ks
- tvrdý sýr 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si nádivku: na polovině rozehrátého oleje krátce osmahneme strouhanku, vmícháme nasekaný česnek a osolíme. Pak sejmeme z ohně a vmícháme ušlehaná vejce, nasekanou petrželku a nastrouhaný sýr.

Papriky rozřízneme po délce napůl a zbavíme semen. Rozpůlené papriky naplníme směsí. Do zapékací nádoby, nebo na plech nalijeme zbylý olej, naskládáme papriky a v předehřáté troubě pečeme asi 30 minut při 200 °C.