

Papriky plněné brynzou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Hanka



Suroviny

- Větší papriky 4 ks
- Brynza 1 ks
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 1 hrnek
- Tymián 1 snítka
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Postup:

Papriky u stopek odřízneme a semena vyjmeme. Brynzu rozetřeme s vejci, zředíme trochou zakysané smetany a promícháme s tymiánem. Krémem naplníme papriky. Odkrojenými vršky je přikryjeme, naskládáme do olejem vymazané zapékové misky, papriky pokapeme olejem a v dobře vyhřáté troubě upečeme.

Podáváme teplé s vařenými bramborami nebo studené s chlebem.