

Pečené papriky s bylinkovým chlebem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 340 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 1.4 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo, změkklé 60 g
- Parmazán 40 g
- Nasekané bylinky, oregano, bazalka, tymián 2 hrst
- Podmáslí 300 ml
- Velké červené papriky pokud možno i se stopkou 3 ks
- Cherry rajčata 8 ks
- Česnek, na plátky 2 stroužek
- Čerstvá bazalka 1 svazek
- Olivový olej 60 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Mouku smíchejte s kypřicím práškem i jedlou sodou a přidejte špetku soli. Pak přidejte máslo a spojte do drobenky. Přimíchejte parmazán a bylinky. Pak ke směsi přilijte podmáslí a spojte do těsta. Na lehce pomoučené pracovní ploše ho asi minutu hnětte. Pak těsto vytvarujte do bochníku asi 20 cm v průměru. Dejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte

35-40 minut.

2. Mezitím papriky omyjte a rozřízněte na půlky, vydlabejte semena a papriky naplňte: do každé dejte 2-3 půlky cherry rajčat, pár plátků česneku, bazalkové lístky a zastříkněte olejem. Pečte asi 45 minut. Podávejte s bylinkovým chlebem.