

Plněné papriky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika velká 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Citron 1 ks
- Kozí sýr jemný 175 g
- Oregáno 2 snítka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky očistíme, omyjeme a rozpůlíme. Odstraníme stopku a semínka. Půlky paprik po délce ještě rozkrojíme na čtvrtiny. Olivový olej zahřejeme v pánvi a kousky papriky na něm necháme na mírném ohni dusit pod pokličkou asi 10 minut. Na pánvi necháme papriku vychladnout, pak ji vyjmeme.

Citron omyjeme a osušíme, kůru nastroháme a dužninu vymačkáme.

Kozí sýr rozdrobíme, smícháme s citronovou kůrou, 1 lžící olivového oleje a případně i s trochou tuku z pánve. Do sýra přimícháme oregano a ochutíme solí, trochou citronové šťávy a větším množstvím pepře.

Vychladlou papriku necháme okapat. Sýrovou hmotu rozdělíme na kousky papriky a ty srolujeme.

Závitky upevníme párátkem, urovnáme je na servírovací mísu a přikryté necháme nejméně 1 hodinu

uležet.