

Grilované papriky se sýrem a pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Papriky 8 ks
- Balkánský sýr 200 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Bazalkové pesto 2 lžíce
- Drcený pepř - dle chuti 1 špetka
- **Na doplnění**
- Bílý chleba 8 plátek
- Olivový olej 1 ks
- Listy zeleného salátu 2 hrst

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z paprik odkrojíme stopky a odstraníme z nich jadřince. Sýr nakrájíme na drobné kostičky a v míse je promícháme s pestem a drceným pepřem. Vydlabané papriky naplníme ochucenými sýrovými kostičkami, potřeme je na vrchu olivovým olejem a necháme v chladničce hodinu rozležet. Pak je rozložíme na mřížku středně rozpáleného grilu s dřevěným uhlím a grilujeme ze všech stran dozlatova. Plátky chleba opečeme na grilu dozlatova, pokapeme je olivovým olejem, obložíme je listy salátu a rozdělíme na ně grilované papriky.

