

Plněné papriky I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Papriky (červené, žluté) 6 ks
- Zeleninový vývar 3.5 dl
- Mozzarella 150 g
- Gorgonzola 140 g
- Dlouhozrnná rýže 140 g
- Cherry rajčátka 140 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Piniové oříšky 50 g
- Nasekaná hladkolistá petrželka a bazalka 1 hrst
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Piniové oříšky opražíme na oleji za stálého míchání dozlatova. Přidáme rýži a necháme ji zesklovatět. Pak přidáme nasekaný česnek a vývar, přivedeme k varu a vaříme pod pokličkou asi 10 minut doměkka. Směs necháme trochu vychladnout, přidáme očištěné cibulky nakrájené na jemné plátky, rozpůlená cherry rajčátka, nasekanou mozzarellu, rozdrobenou gorgonzolu, petrželku a bazalku, dobře promícháme, podle chuti přisolíme, necháme vychladnout.

Papriky omyjeme, odkrojíme z nich stopky a vyjmeme z nich opatrně semínka. Z jedné strany je nakrojíme, otevřeme a lžící je naplníme připravenou směsí. Opět je uzavřeme, šetrně převážeme kuchyňským provázkem, přiklopíme je odkrojenými stopkami a znovu je obvážeme , aby stopky neodpadávaly. Papriky rozložíme na rozehrátý gril a grilujeme asi 20 minut, dokud nejsou hnědé. Během grilování je opatrně obracíme.