

Plněná paprika sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Zelená paprika úzká 4 ks
- Parmazán 50 g
- Gorgonzola 50 g
- Ementál 50 g
- Vegeta 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Papriky očistíme, vyřízneme z nich semeníky a omyjeme. Do každé papriky dáme půl lžičky vegety. Sýr nakrájíme asi na 1 cm hranolky, abychom je mohli dobře dát do paprik. Můžeme použít různé druhy sýra dohromady, např. eidam, čedar nebo balkánský sýr. Když papriky naplníme sýrem, opečeme je na rozpáleném tuku v pánvi, ale přikryté, protože sýr částečně vytéká. Stačí opéct krátce, jen několik málo minut. Podáváme s pečivem. Aby sýr při smažení příliš nevytékal, můžeme vršek papriky spíchnout párátkem nebo na vršek vtlačit vyříznutý kousek papriky.