# Nadívaná paprika s olivami

## Kategorie: Předkrmy

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Chilli paprika 1 ks
- Kapary 100 g
- Uvařená rýže 200 ks
- Česnek 6 stroužek
- Olivy 100 g
- Paprika 4 ks
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- Rozinky 100 g
- Cibule 2 ks
- Rajčatové pyré 3 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1.Papriky povařte v olivovém oleji.

2.Odřízněte vršky a očistěte vnitřní část ze semínek.

3.Česnek a cibuli a také chilli nakrájejte na drobné kousíčky. Přidejte olivy, kapary a rozinky. Vše

následně spojte dohromady s rýží. Přidejte rajčatové pyré a kostku Knorr Bujón Zeleninový. Vše nechejte vařit do okamžiku, až se vypaří všechna tekutina.

4.Papriky naplňte nádivkou a odstavte, aby získaly správnou chuť.