

# Zapečené papriky po bulharsky

## Potrebuje

- - 10 ks zelených papřík resp. maroko papriky
- - 10 ks Karička tavený syr nie v črievku
- - 10 ks klobása/ salám
- - vegeta podľa chuti
- - olivový olej na vymastenie pekáča

## Postup

V prvom rade si nachystáme všetky potrebné suroviny k príprave jedla. Nasledovne si papriky umyjeme, osušíme, stopky dáme preč a vyberieme z nich jadrovníky tak, aby ich bolo možné naplniť. Plníme takto: do každej papriky striedavo trojuholník Karičky syra a pikantnej klobáasy až po otvor s tým, že posledná ide salám /klobása. Môžeme dochutiť vegetou. Hotové papriky poukladáme na vymastený plech olivovým olejom najlepšie, ale môžeme použiť aj klasický olej. Pečieme v predhriatej rúre max. 30min na 150 stupňov.

---

Tento recept nám posielala: Júlia z Drienovskej Novej Vsi

náročnosť: nízka

čas: 50 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno