

Plnená paprika obalená v slaninke

Potrebuje

- - 4 ks červená paprika
- - 12 plátkov slaninka
- - 100 g šunka
- - 1 kus žltok
- - 1 kus Karička črievko
- - 1 lyžica maslo
- - 1 lyžica kyslá smotana
- - soľ
- - korenie

Postup

Papriky si umyjeme a rozrežeme ich na polovicu.

Vyberieme jadierka.

Šunku si nakrájame na kocky, pridáme Karičku v črievku a spolu zmiešame. Pridáme kyslú smotanu, maslo, žltok.

Osolíme a okoreníme podľa chuti.

Takto pripravenú zmes si navrstvíme dovnútra každej papriky, obalíme slaninou a uložíme ich na plech, ktorý sme si vyložili papierom.

Pečieme vo vopred vyhriatej rúre pri teplote 180 stupňov po dobu 30 - 40 minút.

Podávame s čerstvým šalátom alebo zemiakmi.

Tento recept nám posielala: Katarína z Lučenca

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 4