

Papriky s Karičkou

Potrebuje

- - 4 červené papriky
- - 1 dl smotany
- - 1 črievko Karička
- - 100 g syra niva
- - 80 g masla
- - hlávkový šalát
- - 4 paradajky

Postup

Papriky rozkrojíme na polovice, odstránime jadierka, opláchneme. Syr postrúhame, vymiešame s Karičkou, maslom a so smotanou na hladký krém a vzniknutou zmesou naplníme papriky. Papriky položíme na listy hlávkového šalátu a obložíme ich plátkami paradajok. Podávame vychladené. Jedlo je vhodné ako predkrm alebo večera.

Tento recept nám posielala: Mária z Bajeroviec
náročnosť: nízka
čas: 10
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno