

# Jarná plnka

## Potrebuje

- - 200g Karičky
- - 20 rohlíkov
- - 6 vajec
- - 3 menšie cibule
- - 2 farebné papriky
- - 160g šampiňónov
- - soľ
- - 1/2 šálky olivového oleja
- - 3 mladé cibuľky
- - 1/2 lyžičky štiplavej papriky

## Postup

Rohlíky nakrájame na kocky a necháme hodinu obschnúť. Pokrájané huby a zeleninu podusíme krátko na oleji, okoreníme, osolíme a necháme vychladnúť. Zmiešame s rožkami, vajíčkami, paprikou a Karičkou. Dáme do zapekacej misky a v predhriatej rúre zapečieme do zlatista.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec  
náročnosť: nízka  
čas: 50 minút  
porcie: 6