

Pečené papriky plnené syrom a šampiónmi

Potrebuje

- - 2 ks Karička črievko
- - 4 väčšie papriky
- - 10 dkg syr feta
- - 20 dkg čerstvých šampiónov
- - 2 strúčiky cesnaku
- - sušená bazalka
- - korenie

Postup

Papriky umyjeme a odrežeme im vrch tak, aby zostali „viečka so stonkami „(ako dekor) a vyčistíme ich vnútra tak, aby sme ich nepoškodili.

Fetu a šampióny nakrájané na kocky zmešame v miske s Karička črievkom a pretlačeným cesnakom. Zmes prichutíme bazalkou a korením.

Vydĺabané papriky, ak nechcú stáť, odspodu narežeme na rovno, a naplníme ich vzniknutou zmesou po okraj. Poukladáme na plech, ktorý netreba ani vymastiť a pečieme na 180 stupňov asi 30 minút.

Viečka so stopkou z papriky použijeme až ako dekoráciu. Papriky pečieme bez nich. Ako príloha sú dobré kyslé uhorky alebo len chlieb.

Tento recept nám posielal: Jozef z Trenčína

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 4