

Plnené pečené papriky

Potrebuje

- - 8 zelených stredne veľkých paprík (najlepšie sú trochu štiplavé)
- - 1 ks Karička MAXI
- - 20 dkg ľubovoľnej šunky nakrájanej na hrubšie plátky
- - vegeta
- - olej
- - zemiaky alebo chlieb ako príloha

Postup

Papriky umyjeme, vydlabeme, očistíme od semiačok a vnútro posypeme vegetou. Do každého plátku šunky zabalíme po jednom Karička trojuholníku a naplníme nimi papriky. Do jednej sa zmestia 2 až 3 kúsky syra so šunkou (podľa veľkosti paprík). Naplnené papriky dáme na plech, polejeme trochou oleja a dáme piecť do vyhriatej rúry na 220°C po dobu približne 30 až 35 minút. Papriky je potrebné párkrát otočiť. Spolu s paprikami môžeme dať zapiecť aj vopred predvarené zemiaky, ktoré tak získajú výbornú paprikovú chuť. Tip: v závere pečenia odporúčame prepnúť rúru na grilovací režim alebo zemiaky nahradiť chlebom, ktorý si môžeme namáčať do výpeku.

Tento recept nám posielala: Miriam zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 4