Plnené bosniaky

Potrebujeme

- - 4 bosniaky
- - 450 g slaniny
- - 2-3 Karička Klasik 125 g
- - 1 červená paprika
- - 1 zelená paprika
- - pažítka alebo kôpor
- - 1 kyslá smotana
- - olej
- - korenie
- - soľ

Postup

Z bosniakov odkrojíme ich vrchnú časť a vydlabeme striedku. Slaninu nakrájame na kocky, opražíme na oleji a vyberieme na tanier.

V miske zmiešame smotanu, Karičku, červenú a zelenú papriku nakrájanú na kocky, pažítku alebo kôpor podľa chuti, vychladnutú slaninu a soľ. Tukom zo slaniny vymažeme bosniaky a naplníme ich syrovo-smotanovou zmesou.

Takto naplnené ich položíme na jemne vymastený plech, vydlabané striedky a odkrojené vršky tiež pokvapkáme tukom a pečieme na plechu vedľa bosniakov. Pečieme približne 10-15 min. pri teplote 150-200 stupňov.

Dobrú chuť

Tento recept nám posiela:	Karička
náročnosť:	stredná
čas:	35 min
porcie:	4