

Plnená paprika

Potrebuje

- - 4 tenkostenné zelené papriky,
- - 2 Karičky v črievku
- - 4 plátky šunky
- - olej na vyprážanie
- - soľ podľa potreby

Postup

Konce papriky odrežeme, vyčistíme vnútro od semienok, prepláchneme vodou, do papriky vytlačíme Karičku v črievku a koniec uzavrieme šunkou. Na panvici rozpálime troška oleja a papriky opekáme zo všetkých strán dohneda. Opečené papriky dáme na tanier, mierne osolíme a podávame s opekaným chlebom.

Tento recept nám posielala: Katarína Pezinka

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4