

Plnená paprika na studeno

Potrebuje

- - 3 papriky červená kápia
- - 150 g Karička tavený syr trojuholníky
- - 60 g maslo
- - 3 ks varené vajce
- - 50 g šunková saláma
- - zelená vňať z jarnej cibulky
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Syr vymiešame so zmäknutým maslom, ochutíme soľou a korením, vajcia nastrúhame nahrubo, vňať z cibulky najemno a šunkovú salámu na malé kocky, spolu zamiešame. Papriku očistíme, vyberieme žilky, naplníme plnkou a odložíme stuhnúť do chladničky. Podávame s čiernym, čerstvým pečivom. Výborné predjedlo. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 3