

Plnené papriky syrom Karička

Potrebuje

- - 8 väčších zelených papriek
- - Črievko Karička
- - 1 balenie trojuholníkov Karička
- - Olej
- - Soľ
- - Šunka
- - Salám

Postup

Papriky si umyjeme, vrch odrežeme, jedno vnútro očistíme, osolíme, vytlačíme trochu syra z črievka do konca papriky, na dosku si uložíme šunku, na ňu poukladáme salám, nakoniec dáme pokrájaný na plátky trojuholník Karička a zatočíme, jemno to vložíme do papriky a začiatok „zaplátame“ jedným okrúžkom saláma a 4ks špáradlá. Dáme to restovať zo všetkých strán na rozpálený olej, až kým nie je paprika mäkká. Dobrú chuť :*

Tento recept nám posielal: Dominika z Piešťan

náročnosť: nízka

čas: cca 15min.

porcie: 4