

Pečená paprika so syrom a šunkou

Potrebuje

- - 4 ks veľké mäsité papriky
- - 1 ks cottage syr
- - 150 g šunka
- - 150 g tavený syr Karička
- - 100 g tvrdý syr
- - 1 vajce
- - trochu mletého čierneho korenia
- - trochu soli

Postup

Papriku umyjeme, zbavíme stonky a rozrežeme na polovicu, čím nám vzniknú akoby paprikové lodičky. Vnútro vydlabeme, aby nám v nej neostali zrníčka. Pripravíme si náplň. V nádobe zmiešame syr cottage, tavený syr a nastrúhaný tvrdý syr. Primiešame na drobné kocky pokrájanú šunku a vajce. Osolíme, okoreníme a zmes dobre premiešame. Menšou lyžičkou plníme papriky touto zmesou. Naplnené polovičky ukladáme na plech a pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňov asi 20-30 minút. Kontrolujeme, keďže každá rúra pečie inak. Chutia výborne s čerstvými hriankami.

Tento recept nám posielal: Miro zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4