



Chilli papričky plněné sýrem

Ingredience

kulaté chilli papričky: **500 g**

sýr Feta: **80 g**

česnek - stroužky: **2 ks**

ančovičky: **3 ks**

kapary: **3 PL**

vinný ocet: **30 ml**

olivový olej

černé olivy

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Chilli papričky omyjeme a zbavíme jadřinců. Sýr s česnekem nakrájíme na plátky, kapary propláchneme, ančovičky nakrájíme na kousky. Chilli papričky vložíme do zapékací misky, přidáme olivový olej a pečeme při 180 °C 15 minut pod pokličkou. Po vychladnutí slijeme olej, který uchováme. Papričky...

Chilli papričky plněné sýrem - recept

Chilli papričky omyjeme a zbavíme jadřinců. Sýr s česnekem nakrájíme na plátky, kapary propláchneme, ančovičky nakrájíme na kousky. Chilli papričky vložíme do zapékačké mísy, přidáme olivový olej a pečeme při 180 °C 15 minut pod pokličkou. Po vychladnutí slijeme olej, který uchováme. Papričky naplníme fetou s česnekem, ančovičkami, kapary, zakapeme octem smíchaným se solí a pepřem. Papričky vložíme do sklenic, proložíme olivami, příp. oblíbenými bylinkami (tymián, rozmarýn, bazalka,...), zalijeme uchovaným olejem, zavičkujeme a skladujeme v lednici.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí