

Zelenina plněná balkánským sýrem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

696 kalorií , 0 g cukrů , 57 g tuků , 32 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelenina-plnena-balkanskym-syrem>

Příprava

Omyté papriky a rajčata vydlabeme, naplníme balkánským sýrem a naskládáme do pekáčku vymazaného olivovým olejem, nesolíme. Vydlabanou dužinu smícháme s kořením a nadrobno nasekaným česnekem. Směs dužiny s kořením přidáme do pekáčku k paprikám a rajčatům a přikryjeme pokličkou nebo alobalem. Troubu rozejdeme na 210°C a zeleninu v ní necháme 20 minut péct. Poté ji odklopíme a pečeme ještě 15 minut, aby získala kůrčičku. Podáváme s chlebem teplé i studené.

Ingredience

- 4 papriky
- 4 rajčata
- 250 g balkánského sýra
- 3 stroužky česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 2-3 lžičky směsi koření gyros

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Vegetarián, Předkrm