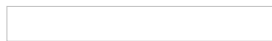


Balkánské papriky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

567 kalorií , **61 g** cukrů , **1 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/balkanske-papriky>

Příprava

Papriky dáme na suchý plech a opečeme v troubě. Asi na 15 minut dáme papriky změkhnout do igelitového sáčku. Po změknutí z nich stáhneme šlupku. Rajčata spaříme v horké vodě a oloupeme. Nasekáme je na kousky a podusíme na oleji doměčka. Podle chuti dochutíme pepřem a solí. Po vychladnutí rozmixujeme a dochutíme prolisovaným česnekem. Papriky rozložíme na mísu a přidáme k nim rajčatovou omáčku. Nakonec posypeme sýrem.

Tip k receptu

Můžeme ozdobit ještě snítkami bazalky.

Ingredience

- 1,5 kg paprik (kapie)
- 5 rajčat
- 100 ml olivového oleje
- 8 stroužků česneku
- 200 g balkánského sýra

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod