

Papriky zapečené s balkánskou směsí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1306 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/papriky-zapecene-s-balkanskou-smesi>

Příprava

Nejdříve připravíme balkánskou směs: balkánský sýr, anglickou slaninu a půlku žluté papriky nakrájíme na malé kostičky, jarní cibulky nasekáme nadrobno i s natí. Vše dáme do misky, opepříme, přidáme koření Texas steak a nakonec spojíme se zakysanou smetanou. Směs nesolíme, je dost slaná od sýra a slaniny. Papriky přepůlíme, opatrně vyndáme stopku a jaderník a vzniklé mističky naplníme připravenou směsí. Pekáček si lehce vymažeme olejem a naplněné papriky naskládáme do pekáčku. Vložíme do trouby, rozehráté na 180-200°C a pečeme asi 15-20 minut. Musíme vystihnout chvíli, kdy papriky nejsou už syrové, ale ještě trochu křupou, pak jsou nejchutnější.

Tip k receptu

Podáváme s křupavou bagetkou a sklenkou bílého suchého vína.



Ingredience

- 3 červené masité papriky (kapie)
- 1/2 žluté papriky (kapie)
- 200 g balkánského sýra
- 100 g anglické slaniny
- 2 jarní cibulky
- 1 balení zakysané smetany
- 1-2 lžičky pepře
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 2-3 lžičky koření Texas steak

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod