

Paprikové lodičky s voňavou náplní



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1076 kalorií , **0 g** cukrů , **103 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/paprikove-lodicky-s-vonavou-naplni>

Příprava

Změklé máslo v misce dobře rozmícháme s tvarohem a Lučinou. Přidáme nejemno nasekanou cibuli, nadrobno rozkrájené olivy, nasekanou pažitku a kopr, nakonec přimícháme všechno koření a podle chuti sůl. Provensálské koření předem v dlani rozemneme. Papriky rozkrájíme na čtvrtky a naplníme připravenou směsí. Plníme buď cukrářským pytlíkem nebo směs nanesešme lžičkou. Ozdobíme podle chuti a můžeme podávat.



Tip k receptu

S čerstvou křupavou bagetkou a sklenkou dobrého vína je to báječná osvěžující večeře v horkých dnech.

Ingredience

- ✓ 3 papriky (nejlépe každá jiné barvy)
- ✓ 80 g másla
- ✓ 125 g měkkého tvarohu
- ✓ 125 g Lučiny
- ✓ sůl
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka mletého kmínu
- ✓ špetka mleté sladké papriky
- ✓ špetka provensálského koření
- ✓ 1 menší červená cibule
- ✓ 12 - 15 zelených oliv
- ✓ troška pažitky
- ✓ troška čerstvého kopru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Návštěva, Předkrm, Svačinka



