

Papriky plněné fetou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

779 kalorií , **1 g** cukrů , **60 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/papriky-plnene-fetou>

Příprava

Troubu předehřejeme na 200 °C. Papriky rozpůlíme a zbavíme jadérek. Do každé papriky vložíme list bazalky, posypeme nasekaným česnekem a piniovými oříšky. Poklademe na plátky nakrájenou fetou a zakapeme olejem. Pečeme asi 25 minut, aby byly papriky měkké a sýr pěkně zezlátl.

Ingredience

- 6 paprik (kapií)
- 12 listů bazalky
- 3 stroužky česneku
- 30 g piniových ořechů
- 200 g fety
- 30 ml olivového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina,
Klasika, Rodina, Předkrm