

# Papriky s balkánským sýrem a smetanou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

504 kalorií , 0 g cukrů , 44 g tuků , 24 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/papriky-s-balkanskym-syrem-a-smetanou>

## Příprava

Papriky podélně rozřízneme, odstraníme jadřince a papriky naskládáme do vymazaného pekáčku nebo zapékací misky. Na každou papriku položíme plátek balkánského sýra a lžičku zakysané smetany, zasypeme bazalkou, mletou červenou paprikou a pokapeme octem. Lehounce podlijeme vodou a dáme na 30 minut péci do trouby vyhřáté na 230° C.



## Ingredience

- ✓ 3 světlé zelené papriky
- ✓ 200 g balkánského sýra
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 1 lžička másla

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rychlovka, Hlavní chod