

# Zdravá pomazánka z pečených paprik s Racio knäckebrody



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**649** kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** Anna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zdrava-pomazanka-z-pecenych-paprik-s-racio-knackebrotu>

## Příprava

Papriky pokrájejte na malé kousky a pokladte je na pečícím papírem vyložený plech.

Zakapejte olivovým olejem a dejte do trouby, předehřáté na 200 stupňů, péct na cca 20 minut, dokud pevné slupky paprik mírně nezžhnědnou. Vychladlé papriky promíchejte s rozdrobeným sýrem feta, dochuťte hrstí bazalky, solí a pepřem a podávejte s křupavými RACIO knäckebrotu.

## Ingredience

- 2 ks papriky (kapie)
- 200 g fety
- 1 špetku bazalky
- 1 špetku soli
- 1 špetku pepře
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 balení Knäckebrotu

### Tip k receptu

Pokud Vám vadí větší kusy paprik a máte raději jemnější pomazánky, můžete papriky po vychladnutí rozmixovat spolu s fetou a bazalkou.



## Kategorie

Obyčejný den, Jaro, Pomazánka