Pečené papriky plněné parmazánem

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

20 min

4



2.9

1499

Budete potřebovat

Na sklenici s klipsem o objemu 500 ml:

středne velkou červenou kapii	1
jalapeño papričky	5
zelenou a červenou chilli papričku	1
bílou cibuli	1
stroužky česneku	
zelených oliv	2 lžíce

strouhaného parmazánu	4 lžíce
kajenského pepře	1 lžičku
koření na grilovanou zeleninu	2 lžíce
sladké papriky	1 lžičku
panenského olivového oleje	150 ml

Příprava receptu

Troubu rozpalte na 150 stupňů. Papriky si očistěte a zbavte jadřinců, jalapeño papričky nechte tak, jak jsou, ostatní papriky pokrájejte na plátky. Cibuli si oloupejte a nakrájejte na kolečka. Česnek oloupejte a nechte jej vcelku. Parmazán smíchejte s trochou olivového oleje a kajenského pepře. Naplňte jím papriky ne úplně po okraj. Všechnu zeleninu vkládejte na plech (nezapomeňte na česnek), zasypte griovací směsí a zakápněte olivovým olejem. Takto pčte zeleninu, dokud zcela nezměkne a nezhnědne. Vyndejte z trouby a nechte zchladnout. Poté si nasekejte olivy. Vkládejte střídavě do sklenice s olivami, nakonec zalijte olejem asi 2 cm pod okraj. Zaklapněte, pečlivě uzavřete a uchovávejte v lednici, maximálně 3 týdny.



Grilovaná zelenina



Kajenský pepř