Jalapeňo plněné Jihočeskou nivou

15 minut náročnost ●●○○

Recept, který je hotový za 15 minut a ohromí každého strávníka. Navíc může sloužit jako hlavní chod i předkrm.



Ingredience

- 6 ks papriček jalapen?os
- 200 g Jihočeské nivy
- 60 g sýru Sýrařův výběr gouda
- 1 malá cibule
- hrst koriandru
- 1/2 lžičky kmínu
- sůl
- olivový olej
- červená chilli paprička

Návod na přípravu:

Papričky rozpůlíme a vyndáme semínka. Jihočeskou nivu a goudu nastrouháme zvlášť do misek na hrubém struhadle. Cibuli a koriandr nakrájíme nadrobno. Jihočeskou nivu, cibuli, kmín, sůl, pepř a část koriandru smícháme a vzniklou směsí naplníme papričky. Posypeme nastrouhaným sýrem Gouda a dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C dozlatova. Hotové papričky zakápneme olivovým olejem, posypeme koriandrem a chilli papričkami nakrájenými na kolečka.