Papriky Padrón plněné Jihočeským žervé s chorizem a hummusem

35 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení paprik Padrón
- 3 balení Jihočeského žervé
- 100 g choriza
- 1 plechovka cizrny
- špetka římského kmínu
- šťáva z jednoho citronu
- 1/2 stroužku česneku
- 100 ml olivového oleje + na pečení
- hrst pažitky
- 1 lžička sušeného česneku
- špetka růžového pepře
- sůl

Návod na přípravu:

Chorizo nakrájíme na menší kostičky a restujeme na suché pánvi, dokud nezačne pouštět olej. Pažitku nakrájíme najemno, smícháme s Jihočeským žervé, přidáme sušený česnek, chorizo s trochou oleje a osolíme. Nálev z cizrny slijeme a vyšleháme do husté pěny. Cizrnu rozmixujeme společně s česnekem, římským kmínem, citronovou šťávou, olivovým olejem a smícháme s pěnou z nálevu. Papriky opláchneme, vyndáme vnitřek a orestujeme na pánvi s olivovým olejem dozlatova. Do cukrářského sáčku vložíme krém z Jihočeského žervé a papriky jím naplníme.

Papriky podáváme s hummusem zakápnuté olivovým olejem a posypané růžovým pepřem.