Pečené papriky plněné balkánským sýrem

30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (3 porce)

- 3 papriky
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce černých oliv
- 5 sušených rajčat
- 200 g balkánského sýra
- 180 g Jihočeského žervé
- hrst pažitky
- 1 stroužek česneku
- hrst petrželky
- hrst bazalky
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Papriky rozpůlíme a vykrojíme střed jádřince. Sušená rajčata a olivy nakrájíme na menší kostičky. Jihočeské žervé vyšleháme s balkánským sýrem, olivovým olejem, přidáme najemno nakrájenou pažitku, bazalku, petržel, česnek a nakonec vmícháme sušená rajčata s olivami. Dochutíme solí a pepřem. Směs vložíme do cukrářského sáčku, naplníme papriky, vložíme do pekáčku a pečeme v předehřáté troubě při 185 °C cca 20 minut.