Zapečené papriky s Jihočeskou nivou



20 minut náročnost ●○○○

Nejen v grilovací sezoně a nejen vegetariáni ocení tento rychlý a jednoduchý recept.

Ingredience

- 200 g Jihočeské nivy
- 3 papriky (červená, žlutá, zelená)
- 2 rajčata
- 100 g šunky dle výběru
- pažitka
- majoránka
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Papriky opláchneme, ukrojíme vršky se stopkami a vyndáme jádřince. Rajčata a šunku nakrájíme na kostičky, Jihočeskou nivu nastrouháme. Dle chuti dochutíme solí, pepřem a majoránkou. Papriky naplníme sýrovou směsí a přiklopíme jejich vršky. Pečeme v troubě na 190 °C asi 15 minut. Poté posypeme pažitkou a podáváme.