Bertolli-grilované papriky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší zelená paprika
1 větší červená paprika
1 větší oranžová paprika
250 g balkánského sýra
pepř
sůl
čerstvý tymián (sušený)
čerstvá dobromysl (petrželka)
olivový olej Bertolli Extra Vergine
citrónová šťáva

Postup

Zelenou a oranžovou papriku rozkrojíme na poloviny, vyjmeme semeník, zabalíme lehce do většího kusu alobalu a chvilku grilujeme. Mezitím pokrájíme červenou papriku a sýr na malé kostičky. Rozšleháme asi 2 lžíce oleje se lžící citrónové šťávy, pepřem, špetkou sušeného nebo rozemnutého čerstvého tymiánu a do této marinády vložíme kostičky papriky a sýra. Rozevřeme alobal, naplníme teplé papriky, znovu zabalíme a chvíli grilujeme. Nejlépe chutnají s krajíčky celozrnného chleba.