

Papriky plněné hermelínem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 středně velké papriky
1 lžička plnotučné hořčice
lučina - Na ozdobení:
petrželka
4 listy hlávkového salátu
sůl
200 g hermelínu
pepř
Ingredience::
1 lžíce majonézy
1 menší rajče
1 paprika
50 g šunkového salámu
1 malá cibule

Postup

Postup přípravy: Papriky omyjeme, podélně rozůlíme, vyjmeme jádřinec a odřízneme stopku. Hermelín nakrájíme na malé kousky, salám rozkrájíme na kostičky. Cibulku oloupeme, omyjeme, osušíme a pokrájíme nadrobno. Přidáme sůl, pepř, majonézu, hořčici a promícháme. Vložíme na chvíli do chladničky. Na ozdobení paprik našleháme lučinu. Půlky lusků naplníme připravenou pomazánkou. Navrch stříkneme zdobícím sáčkem s trubičkou trochu ušlehané lučiny. Rajčata nakrájíme na čtvrtky, papriky rozkrájíme na proužky a rozdělíme je na lučinu. Přidáme petrželku. Omyjeme a osušíme listy salátu. Rozložíme na ně papriky. Podáváme s celozrnným chlebem.