

Papriky plněné hermelínem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 středně velké papriky

200 g hermelínu

50 g šunkového salámu

1 malá cibule

sůl

pepř

1 lžice majonézy

1 lžička plnotučné hořčice

NA OZDOBENÍ:

1 lučina

1 menší rajče

petrželka

1 paprika

4 listy hlávkového salátu

Postup

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.