



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Mierne horké.**



**Ambasádor
Heineken**

Pečené papriky na grile plnené balkánskym syrom

SUROVINY NA 4 PORCIE

- paprika červená kapia alebo klasická zelená tenkostenná paprika, 8 ks
- syr typu feta, 250 - 350 g
- biely jogurt, 4 - 6 PL (podľa konzistencie syra)
- petržlenová vňať hladkolistá, 2 PL
- cesnak, 2 strúčiky
- olivový olej panenský, 8 - 10 PL
- korenie čierne čerstvo mleté

POSTUP

1. Papriky opečieme na rozpálenom grile zo všetkých strán takmer do čierna, vložíme do nádoby a necháme zakryté vychladnúť, aby sa sparili.
2. Syr podľa potreby rozriedime malým množstvom jogurtu na hustotu bryndze a ponecháme pri izbovej teplote.
3. Očistíme cesnak a nakrájame ho na tenké plátky. Petržlenovú vňať nakrájame najemno.
4. Vychladnuté papriky zbavíme čiernej šupky, stopiek a jadrovníkov, naplníme syrom a uložíme na misu. Posypeme plátkami cesnaku a vňatkou, okoreníme a podľa potreby osolíme a prelejeme olivovým olejom.

Podávame s bielym chlebom.