

Plněné papriky zapečené s nivou

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

2 ks	červená paprika
2 sáček	rýže
1 ks	cibule
300 g	sýr (např. eidam)
250 g	niva
	sůl
	pepř
	olivový olej



Postup přípravy

Papriky omyjeme, zbavíme jader a rozkrojíme napůl. Rýži uvařenou podle návodu, necháme vychladnou a přidáme k ní dozlatova opečenou cibulku a nastrouhaný eidam. Osolíme, opeříme a důkladně promícháme. Paprikové lusky si na 15 minut vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme cca 15 minut. Poté je vyndáme a plníme rýžovou směsí. Vše na závěr posypeme nastrouhanou nivou a zakápneme olivovým olejem. Vložíme do trouby a pečeme dalším 15 minut na 180 stupňů.