

# Pečené papriky s kozím sýrem

Časová náročnost: 45 minut

## Náplň

50 g	rýže dlouhozrná
1 ks	cibule
1 ks	cuketa
50 g	cherry rajčata
100 g	měkký kozí sýr
2 stroužky	česnek
1 lžička	kmín
1 lžička	koriandr
	sůl, čerstvě mletý pepř



## Dále

2 ks	sladká paprika
------	----------------

## Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200° Celsia. Rýži uvaříme na skus a scedíme. Mezi tím papriky očistíme a zbavíme semínek, aby nám zůstala mistička pro naplnění. Cuketu očistíme a nakrájíme na menší kostičky, cibuli i česnek nakrájíme najemno, cherry rajčata napůlíme. Na větší pánvi zpěníme na olivovém oleji cibulku a česnek, jakmile zesklouatí, přidáme ostatní zeleninu. Podusíme společně přibližně 5 minut a přendáme do větší mísy. K zeleninové směsi přidáme uvařenou rýži, kmín, koriandr a dle chuti osolíme a opepříme. Podle chuti můžeme přidat i špetku chilli. Dobře promícháme a hotovou směsí plníme očištěné papriky. Navrch zasypeme kozím sýrem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 10 až 15 minut, dokud papriky nezměkknou. Horké zapečené papriky ihned podáváme.