

Plněné papričky jalapeños

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

12 ks	papričky jalapeños
150 g	čedar nebo jiný tvrdý sýr
	sůl
	pepř
1 hrst	čerstvý koriandr
	vejce
	mouka
	strouhanka (nejlépe kukuřičná)
	olej na smažení



Postup přípravy

Papričky jalapeños omyjeme a odkrojíme jim konec se stopkou. Pomocí konce malé, čajové lžičky vydlabeme semínka. Na tuto práci si raději vezměte rukavice, mohly by vás pálit ruce. Čedar nastrouhejte na jemném struhadle a přidejte pepř, sůl a nadrobno nasekaný koriandr. Směsí plňte papričky jalapeños, které poté obalíme v klasickém trojobalu a osmažíme na oleji. Pokud máte doma kukuřičnou strouhanku použijte ji. K papričkám se hodí víc než klasická. Podávejte například s mexickou salsou. Recept na ni najdete [ZDE](#).