

Pomazánka z pečených paprik

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 ks	červené papriky
200 g	krémový sýr (například žervé Ranko)
podle chuti	zelené bylinky (pažitka, petrželka...)
1 lžíce	olivový olej
	sůl a pepř



Postup přípravy

Papriky omyjeme, odstraníme stopku a semínka a pokrájené na poloviny (slupkou nahoru) dáme na plech vyložený pečicím papírem. Necháme péct na 200°C, dokud slupky nezžhnědnou, až téměř nezčernají. Necháme vychladnout a poté slupky z papriky stáhneme. Do mixéru vložíme sýr, přidáme zelené bylinky, olej a oloupané papriky. Vše společně důkladně promixujeme a nakonec dochutíme solí a pepřem. Hotovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.