Papriky plněné sýrem akawi

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

6 ks	papriky
2 balení	sýr akawi
	olivový olej
	pepř
3 lžíce	slunečnicová semínka



Postup přípravy

Papriky omyjeme, odřízneme jim stopku a důkladně vydlabeme semínka. Sýr Akawi rozdlabeme vidličkou a smícháme s olivovým olejem a slunečnicovými semínky. Směsí naplníme papriky, vložíme do pekáčku a podlijeme trochou vody a olivovým olejem. Pečeme na 180 cca 20 až 30 minut. Podáváme s čerstvou tmavou či světlou bagetou.