

Składniki - Ilość osób: 7

= Kotányi Produkte

6 szt	Czerwona papryka
0.5 łyżki	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
2 łyżki	Oliwa z oliwek
2 szt	Ser burrata
150 g	Pesto bazyliowe

Grillowane papryki z pesto i burratą

25–30 Min

Przygotowanie

1 Umyj papryki, przekrój je na pół i usuń gniazda nasienne. Posmaruj oliwą i dopraw mieszanką przyprawową Kotanyi Grill do warzyw.

2 Grilluj papryki (na grillu ogrodowym, elektrycznym lub patelni grillowej) ze wszystkich stron przez około 15–20 minut, aż skórka się przypali, a miąższ będzie miękki. Przełóż do miski, przykryj folią spożywczą lub aluminiową i odstaw na 5 minut.

3 Ułóż upieczone papryki na półmisku, skrop odrobiną oliwy z oliwek i polej pesto. Pokrój burratę i rozłóż na wierzchu. Podawaj.

WSKAZÓWKA: Udekoruj świeżymi listkami tymianku.

4