



Pečena paprika s pestom i burratom

🕒 25—30 Min   

Priprema

- 1 Paprike operite, prepolovite i očistite od koštica. Premažite ih uljem i začinite Grill Vegetables mješavinom začina.
- 2 Stavite paprike na zagrijani grill (možete peći na roštilju, električnom roštilju ili grill tavi). Pecite ih sa svih strana dok kožica ne potamni i ne napuhne se, a omekša, oko 15-20 minuta. Kad su gotove, stavite ih u posudu i pokrijte plastičnom ili aluminijskom folijom i ostavite 10 minuta.
- 3 Pečene paprike rasporedite na pladanj, prelijte s malo maslinovog ulja i dodajte pesto. Rasporedite narezanu burratu i poslužite.

Sastojci 6 Porcije

🍴 = Kotányi Produkte

6 kom	Crvenih paprika
0.5 žlice	🍴 Grill Vegetables
2 žlice	Maslinovog ulja
2 kom	Burrata sira
150 g	Pesta od bosiljka

