



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6	Rdečih paprik
0.5 žlice	♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
2 žlici	Olivnega olja
2	Burrata sira
150 g	Bazilikinega pesta

Pečene paprike s pestom in burrato

🕒 30–35 Min   

Priprava

- 1 Paprike operite, jih prerežite na polovico in odstranite semena. Premažite jih z oljem in začinite z začimbno mešanico za zelenjavo na žaru.
- 2 Paprike pecite na žaru (na prostem, na električnem žaru ali v žar ponvi) približno 15–20 minut, da se koža ožge in meso postane mehko. Nato jih prestavite v skledo, pokrijte s plastično ali aluminijasto folijo in pustite počivati 10 minut.
- 3 Pečene paprike razporedite po servirnem pladnju, pokapajte z malo oljčnega olja in jih obložite z žličkami pesta. Burrato narežite in jo razporedite po vrhu. Postrezite.

