

Plněné papriky, lilky a cukety sýrem Madeland a rýží

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Chcete se zahřát, ale máte chuť na něco lehkého, ideálně se zeleninou? Plněné papriky a lilky se sýrem Madeland využijete nejen v létě na gril.



Ingredience (na 4 porce)

- 2 lilky
- 2 papriky
- 2 cukety
- 200 g rýže
- 200 g sýru Madeland
- 300 g rajčat
- 1 cibule
- tymián
- sůl
- pepř
- olivový olej

Návod na přípravu:

Rýži uvaříme dle návodu. Cukety a lilky rozkrojíme na půl a vydlabeme. Dužinu nevyhazujeme. Papriky rozkrojíme na vrchu a vyndáme jaderník. Cibuli a rajčata nakrájíme nadrobno a smažíme na pánvi s trochou oleje a s dužinou doměkka. Osolíme, opepříme. Přidáme uvařenou rýži, tymián a 50 g nastrouhaného sýru Madeland. Hotovou směsí naplníme cukety, lilky a papriky. Poklademe plátky sýru Madeland a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C.