Delikates paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8**paprika
- **250 g**sira mladog
- **2 kašicice**soli
- **4**jajeta
- **1 dl**mleka
- **1-2**paradaiza svežeg
- **40-50 g**dimljene slanine
- **1 prstohvat**majcine dušice
- **1 prstohvat**origana
- **malo**svinjske masti

Priprema

Sveže paprike raseci po sredini, izvaditi im peteljke sa semenom i poslagati u tepsiju premazanu mašcu.

U svaku polovinu paprike, u udubljenje, sipati par kapi rastopljene svinjske masti i po malo posoliti.

Sir izdrobiti viljuškom, dodati jaja i malo soli, pa izjednaciti masu. U tako kompaknu masu dodati malo mleka, da se masa razredi, pa izmešati.

Masu od sira i jaja sipati u svaku polovinu paprike.

Na sir staviti komad paradaiza, isecen na tanke šnite.

Po paradaizu posuti malo listica sveže majcine dušice i origana.

Preko toga staviti po komadic dimljene slanine.

Na dno tepsije uliti malo vode.

Prekriti tepsiju alu-folijom i peci na najjacoj temperaturi oko 20 minuta, pa skiniti foliju, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 10-tak minuta, da se sve lepo zapece.

Servirati lagan letnji rucak kao samostalan ili kao prilog nekom mesu.

Savet