

## *Paprike punjene sirom i slaninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 paprike sveže zelene
- 3 paprike sveže crvene
- 300 g **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- 100 g **Moja Kravica krem sira**
- 1 kašičica soli
- 1-2 cenabelog luka
- malo peršunovog lišća
- 100 g lenti dimljene slanine

### **Priprema**

Sveže paprike preseccite uzduž na pola, odstranite im peteljke i semena.

Sjedinite **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir** i krem sir, posolite, dodajte peršunovo lišće i beli luk isecen na sitno. Tako pripremljenim filom napunite polovine paprika.

A zatim umotajte lenticama dimljene slanine.

Pripremljene paprike složite u pleh obložen papirom za pečenje i pecite 30 minuta na 200 C.

Servirajte na tanjir i služite uz mladi luk i rotkvice.

**Savet**