

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 Kuhinja sitnog sira**
- **100 g Moja Kravica krem sira**
- **1 kašicicasoli**
- **1-2 cenabelog luka**
- **maloperšunovog lišca**
- **100 glenti dimljene slanine**

Priprema

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

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

A zatim umotajte lentama dimljene slanine.

Pripremjene paprike složite u pleh obložen papirom za pecenje i pecite 30 minuta na 200 C.

Servirajte na tanjur i služite uz mladi luk i rotkvice.

Savet