Paprika punjena sa sirom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paprika
- **3 kg** belog starijeg sira
- **6 l** mleka
- **6 kašika**morske soli

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od semena, malo ih prosušiti. Sir izgnjeciti viljuškom puniti paprike sirom i poreati uspravno u tegle. Mleko staviti u šerpu da se kuva. Kada mleko provri staviti so, zatim mleko ohladiti i paprike preliti sa hladdnim mlekom. Tegle prekriti alu folijom i ostaviti ih tako tri dana ne zatvorene. Tegle staviti u tepsiju posle tri dana. Tegle sa paprikama zatvoriti i cuvati na tamnom i hladnom mestu, ako treba dodati u tegle još skuvanog posoljenog mleka.

Savet