

# **Paprika punjena sa sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 kg**paprika - somborki ili babura
- **3 kg** **Moja Kravica** belog sira
- **6** l mleka
- **6** kašikamorske 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. Kad mleko provri staviti so, zatim mleko ohladiti i paprike preliti sa hladnim mlekom. Tegle prekriti alu folijom i ostaviti ih tako tri dana. Nezatvorene 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**