

Paprike sa sirom i pavlakom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 do 30** paprika (belih somborki)
- **200 g** Moja Kravica Belog sira
- **3 male** kisele pavlake

Priprema

Paprikama izvaditi drsku i dobro ih oprati i ocistiti od semenki. Ocediti ih i puniti filom od belog sira i pavlake. Fil: viljuškom izmrviti sir i dodati pavlaku. Dobro promešati da se sve sjedini.

Savet

Neko voli da doda mleko u fil da bi fil bio malo redji ali ja ne stavljam. Paprike su najukusnije kada odstoje jedan dan u frižideru mada se mogu i odmah jesti.