

## Šarene kocke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10** pecenih crvenih paprika

#### Za fil:

- **200** g tikvica
- **200** g sira
- **200** g pavlake
- **4** jajeta
- **po potrebi** soli
- **200** ml neutralne pavlake

#### I još:

- **200** g sira trapista

### Priprema

Paprike ispeci, oguliti i ostaviti da se ocijede. Tikvicu izrendati, dodati sir, pavlaku, jaja, so i dobro sjediniti.

Pleh pouljiti i poreati jedan dio pecenih paprika, preko staviti polovinu fila, pa ponovo paprike, fil, paprike.

Na kraju dodati neutralnu pavlaku.

Peci na 200 C 15 minuta. Pred kraj dodati rendani sir trapist.

Ohladiti i sjeci na kocke. Prijatno!

### **Savet**