

Paštetom punjena paprika



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 veće paprike
- 1 **manja glavica** crvenog luka
- 150 g paštete
- 1 jaje
- 5 **kašika** prezli
- 1 šargarepa
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Paprike preseći na pola, luk na sitno, šargarepu narendati, belanca umutiti u sneg.

Luk popržiti na ulju, skinuti sa vatre umešati paštetu, žumance, šargarepu, prezlu, so, biber i sneg od belanca. Napuniti paprike, poreati na nauljen pleh i peci na 200 C, oko 30 minuta.

Savet