

Paprika punjena jajima i sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 sveže paprike

Za fil:

- 3 cela jajeta
- 3belaceta
- **po potrebisoli**
- 50 gfeta sira

I još:

- 100 gkisela pavlaka

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki. Jaja umutiti i zapeci na vrelom ulju. Pred kraj dodati isitnjen sir i još malo zapeci. Kajganu podijeliti na dva dijela, saviti kao rolat i napuniti paprike. Služiti sa kiselom pavlakom. Jako lijepo i ukusno, a drugacije. Probajte, svidjece vam se. Prijatno!

Savet

Možete kombinovati crvenu i zelenu papriku.