

Paprika babura punjena sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 paprike babure
- 2 jajeta
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 kašičica morske soli
- 1 kašičica belog luka u granulama
- 3 kašike prezli od integralnog kornfleksa
- 300 g sira
- 1/2 vezelista peršuna
- 100 g kackavalja

Priprema

Papriku baburu oprati i preseći vodoravno da se dobije 8 polovina. Odstraniti seme ali sacuvati drške. Polutke paprike složiti u vatrostalnu činiju u kojoj će se peći.

Napravite nadev od sira, jaja, soli, maslinovog ulja, belog luka, peršuna i prezli. Nadev treba da bude kremast zato budite obazrivi sa prezlama, jer može da se desi ako ste stavili više prezli da nadev (fil) bude suv.

Kašicom staviti nadev u papriku. Pospite odozgo ostatkom maslinovog ulja, pola je stavljeno u fil.

Stavite u zagrejanu rernu da se zapeče. Kada porumeni izvaditi i posuti rendanim kackavaljem i peršunom.

Poslužiti kao glavno jelo ili predjelo toplo ili hladno. Ja sam poslužila tople sa šampinjonima.

Savet