

Paprike iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 paprika
- **malo** ulja
- **malo** vode
- 3 jajeta
- 2 **kašike** pavlake
- 1 **kašica** soli
- **malo** suvog biljnog začina
- 1/2 **kašice** origane
- 1/2 **kašice** mirojje
- **malo** peršuna

Priprema

Paprike ocistiti od semenki, preseći ih na duž. Poreati ih na pleh, malo posoliti, preliti sa malo vode i malo ulja. Peci ih u rerni na 250 C, okretati sa obe strane.

Gotove paprike poreati u manju tepsiju. Umutiti jaja sa pavlakom, i zacinama, preliti ih i zapeci na 200 C.

Savet

Paprike su dosta sonije, jako malo ulja imaju. Super idu uz pavlaku, jogurt.