

# **Paprika punjena sirom i tikvicama**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8-9** paprika
- **1** crni luka
- **300 g** tikvica
- **250 g** feta sira
- **3** jajeta
- so
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

## **Priprema**

Luk iseckati na sitno, dodati so i upržiti.

Tikvicu oprati, izrendati i dodati u luk. Prvo ih dinstati u sopstvenom soku, a kada ispari onda ih upržiti.

Fetu izmrvit viljuškom, a jaja umutiti. Kada se tikvice uprže, dodati sira, promešati pa dodati jaja i upržiti uz stalno mešanje na jacoj vatri. Dodati suvi biljni zacin i alevu papriku.

Fil ostaviti da se malo prohladi, a za to vreme oprati i ocistiti papriku.

Papriku puniti, reati u odgovarajuću tepsiju, poprskati uljem, posoliti suvim biljnim zacinom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200° C... Prijatno!

## **Savet**

Kada je paprika peena s jedne strane, okrenite je da se zapee i sa druge. :)