Gurmanske paprike

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12-15**žutih naljutih paprika
- **3-4 cašа**šmanda
- **400 g** kvark sira
- **2 - 3 cena**belog luka
- **po ukusu**soli i bibera

Za sirup:

- **3 šolje** vode
- **3/4 šolje**sirceta
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**soli

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od semenki. U šerpu staviti sve sastojke za sirup i ostaviti da prokljuca. Spuštati u tecnost paprike na kratko, 30- 40 sekundi, samo da omekšaju, pa odložiti u drugu posudu i ostaviti da se ocede.

Pomešati kvark sir sa šmandom, doterati ukus, a potom u ciste tegle reati papriku, posipati seckanim belim lukom i stavljati mlecnu mešavinu. Povezati tegle i odložiti u frižider.

Savet

Broj paprika je proizvoljan, bolje praviti eše, jer nema nikakvih aditiva, a najbolje je držati ih u frižideru.