

Rapsodija u paprikama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15-20** svežih paprika
- **300 g** feta sira
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **150 g** grill kobasice
- **80 g** dimljene slanine
- **1 kašičica** celerovog lista
- **maloulja**

Priprema

Sveže paprike raseci po sredini, izvaditi im peteljke sa semenom i poslagati u pleh tanko premazan uljem.

Udubljenje svake polovine paprike posuti sa malo soli i suvim biljnim zacinom.

Feta sir iseci na šnite i staviti u svaku polovinu paprike.

Kobasicu iseci na kolutove, a dimljenu slaninu na štapice, pa poslagati preko sira.

Posuti malo seckanog lista celera, svežeg ili suvog.

Preko svega toga preliti malo ulja u tankom mlazu.

Peci na temperaturi od 170 stepeni, oko 25 minuta, da se sve lepo zapece.

Servirati kao samostalan obrok ili kao prilog nekom mesu.

Savet