Punjene paprike sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**paprika
- **1/2 kg**krompira
- **100 g**pancete
- **200 g**sitnog sira
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**peršuna
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**suve miroije
- **malo**ulja

Priprema

Paprikama odseci peteljke i ocistiti, oprati hladnom vodom i poreati na tacnu da se ocede. Krompir oljuštiti i izrendati. U tiganju sipati vrlo malo ulja i staviti krompir da se prži. Kada je na pola ispecen dodati sitno seckanu pancetu i pržiti dok krompir ne dobije zlatno crvenu boju. Skloniti sa ringle, dodati sir i zacine pa kašikom puniti paprike. Vatrostalnu posudu nauljiti pa poreati paprike i dodati pola šolje vide! Staviti da se peku dok paprike ne porumene na 200 C.

Savet

Ja sam ih spremila uz meso i spana, savršena kombinacia...probajte