

Paprike sa sirom i lukom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 očišćenih krupnijih paprika
- 1 kg sitnog sira
- 2-3 glavice crnog luka
- 5 kašika kukuruznog griza
- 2-3 kašice suvog biljnog začina
- 0,5 dl ulja
- 1 vezica svežeg peršuna
- 5 jaja

Priprema

Očistite papriku od semena. Očistite luk usitnite ga i pržite na ulju, dok ne postane staklast. Ohladite ga. Ubacite sir, jaja, začinite, po želji, suvim biljnim začinom, peršunom, biberom, mirojnom, mlevenim kimom.... Napunite paprike tom smesom. Pecite u dubokom sudu na 200 stepeni. Pred kraj pokrijte alu-folijom.

Savet

Poslužite kao prilog uz meso ili kao glavno jelo uz salatu po izboru.