

Nadevene paprike



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1žuta paprika
- 1crvena paprika
- 100 gmariniranih šampinjona
- 4manja jajeta
- malozacina sa ukusom mocarele i paradajza
- maloseckanog svežeg vlašca

Priprema

Paprike oprati, pa iseci na pola po dužini, zajedno sa peteljkom. Napuniti ih mariniranim šampinjonima i staviti na 15tak minuta u pecnicu zagrejanu na 200 stepeni. Potom ih izvaditi, pa u svaku papriku pažljivo razbiti po jedno jaje, posuti malo zacinom i vratiti nazad u pecnicu da se pece dok jaja ne budu gotova, što opet zavisi ko kako voli, ja volim kad je žumance dobro peceno, pa ostavim duže... Izvaditi i posuti seckanim vlašcem.

Savet