

## **Punjena paprika (sir, krompir, jaja, slaninica)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5-6** paprika zavisno od velicine
- **200 g** slaninice
- **2-3** jajeta
- **300 g** krompira
- **300 g** sira
- so
- biber
- zacin
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

Paprike izvrsti po mogucstvu ostaviti peteljke kao poklopce odložiti ih sa strane. Slaninicu sitno poseckati i prepržiti na ulju dok ne porumeni, zatim oljuštiti krompir i izrendati ga da se kratko proprži sa slanim sve to zaciniti i skloniti sa vatre.

U posebnu ciniju izmrviti sir i pomešati sa jajima i sve sjediniti u tiganju u kom se pržila slaninica. Paprike puniti filom (ja sam utrošila 5 paprika al zavisi od velicine koliko ce trebati komada) zatvoriti ih peteljkama i peci u rerni najviše 45 minuta ili svako zna svoju rernu i na kojoj temperaturi pece....

### **Savet**

Vesela letnja kombinacija, ja sam da bih smanjila masnoe umesto slaninice dodala 2 viršle sitno seene i par

paria slanine samo da zamiriše... Uostalom može se eksperimentisati sa tim mesnim nadevom možda belo meso prženo ili tako nesto. Prijatno.