

## *Crvena paprika punjena sirom i tikvicama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 crvenih paprika
- po potrebi soli

#### **Za punjenje paprika:**

- 200 g mladog sira
- 200 g kisele pavlake
- 200 g rendanih tikvica
- po potrebi soli
- po potrebi bibera
- 5 cenabijelog luka
- 2 jajeta

#### **I još:**

- po potrebi bosiljak

### **Priprema**

Paprike oprati, ocistiti od sjemenki i presjeci po dužini. U zdjelu staviti sir, pavlaku, rendane tikvice, so, biber, bijeli luk, jaja i sve dobro sjediniti.

Svaku polovinu paprike puniti sa filom i reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Posuti sa suvim bosiljkom.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti toplo. Prijatno!

**Savet**