

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