

Punjene paprike sa sirom u slanini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paprika
- 500 g sira
- 300 g dimljene slanine
- 1 kašičica origana
- 500 ml paradajz sosa
- 3 jajeta
- 200 g kackavalja
- 3 cenabelog luka

Priprema

U posudu staviti mrvljeni sir, dodati jaja, posoliti i promešati. Paprikama odstraniti peteljke i semenke, dobro oprati i napuniti ih nadevom od sira.

Napunjene paprike poreati u nauljenu tepsiju, cije smo dno prekrili šnitama slanine. Preostali fil naneti na paprike i poprskati ih uljem. Pec 15 minuta na 200 stepeni.

U veci sud sipati paradajz sos, dodati sitno seckani beli luk, origano, biber. Zapecene paprike preliti pripremljenom smešom i preko paprika narendati kackavalj.

Preko kackavalja poreati preostalu slaninu.

Vratiti u pecnicu i peci još 15 minuta.

Savet