

# **Paprike punjene sirom**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **12**svežih paprika
- **250** gfeta sira
- **3**jajeta
- **4** kašikekajmaka
- **3** kašikekrem sira
- **3** kašikemlevenih oraha
- **2** kašikeulja
- **malosoli**
- **malobibera**

## **Priprema**

Paprike dobro operite, ocistite i izdubite. Pripremite fil: umutite jaja, dodajte izmrvljeni sir, kajmak i krem sira. Umutite dobro da se sastojci sjedine, pa dodajte mlevene orahe. Zacinite po ukusu pa punite paprike. Podmažite tepsiju uljem i poreajte paprike. Pecite u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

## **Savet**

Lagani ruak pogodan za ove tropске vruine.