

Paprike punjene sirom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** svežih paprika
- **250 g** feta sira
- **3** jajeta
- **4 kašike** kajmaka
- **3 kašike** krem sira
- **3 kašike** mlevenih oraħa
- **2 kašike** ulja
- **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 oraħe. Zacinite po ukusu pa puniti paprike. Podmažite tepsiju uljem i poređajte paprike. Pecite u dobro zagrejanom rećni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Lagani rućak pogodan za ove tropske vrućine.