Sveža paprika sa mladim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**paprika babura
- **200 g**mladog sira
- **200 g**feta sira
- **1-2 čaše**kisele pavlake
- **2 grancice**svežeg peršuna
- **3-4 cena**belog luka
- **50 g**narendanog kackavalja
- **malo**bibera

Priprema

Paprike oprati, skinuti peteljke sa semenom.

U ciniju spojiti mladi sir, fetu, kiselu pavlaku, iseckani beo luk i usitnjeni peršun. Viljuškom sve sastojke dobro izgnjeciti i spojiti u kompaktnu masu.

Paprike napuniti pripremljenom smesom i ostaviti u frižideru da se dobro ohlade i stegnu.

Savet

Paprika sa sirom može da se odmah jede. Služiti je uz prepeen integralni hleb preliven maslinovim uljem i belim lukom. Papriku sa sirom pre serviranja sei na kolutove i posuti odozgo narendanim kakavaljem. Prijatno!