

Lagana punjena paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil

- **0,5 kg** krompira
- **200 g** vapskog sira
- vezaperšunovog lista

Ostalo

- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- paprike

Priprema

Napraviti pire od krompira, dodato sir i persunov list. Dodati zacine po želji suvi biljni zacin, biber. Napuniti očišcene paprike i staviti u rernu da se peku. 20-tak minuta i zatim zaliti umucenim jajima i mlekom i vratiti još 5-10 minuta da se zapeku.

Savet

Staviti u manju tepsiju zbog zalivanja jer u suprotnom bude suuvo. prijatno.