

## **Punjene pecurke u paprici**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 srednjepecurke**
- **4 drskice od pecrke**
- **2 vececrvene paprike**
- **1 kašikapavlake ili sira**
- **1-2 kolutova salame**
- **1 jaje**

### **Priprema**

Oprati pecurke izvaditi im drške i drškice iseckati i pomešati sa sirom ili pavlakom sa salamicom i to lepo sjedinjite.

U sud koji vam odgovara kolicini pouljite i poreajte paprike koje ste isekli na pola. Filom napunite palacinke i stavite preko paprika. Posolite po ukusu. Razbijte jedno celo jaje preko sredine i njega malo posolite.

Ovako spremljene pecurke stavite u rernu i zapecite dok jaje ne bude peceno zajedno sa pecurkicama.

### **Savet**

Ako niste dovoljno posolili ne sekirajte se, možete u toku jela da dosolite.