

Paprike u pavlaci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** paradajz-paprika iz tursije
- **500 g** pavlake
- **500 g** mladog kravljeg sira
- **4-5** cenabelog luka
- **500 ml** mleka
- so
- biber

Priprema

Paprikama odstraniti drske i semenke, pa ih ostaviti da se ocede. Pomesajte pavlaku i sir, zacinite po ukusu, dodajte beli luk, a ukoliko ga ne volite, slobodno ga izostavite. Ovom smesom puniti paprike i redjajte u vecu teglu. Mleko umlacite, posolite i nalijte paprike da ogreznu. Umesto mleka možete da koristite i smesu kojom puniti paprike, u tom slucaju, možete odmah da ih koristite za jelo, a ako ih nalivate mlekom, morate da sacekate dan-dva, i tada ce ukus biti blaži.

Savet