

Paprike sa sirom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paprika
- 6 krompira
- 300 g sira
- 3 jaja
- 2 kašike kisele pavlake
- ulje

Priprema

Paprike ocistiti i malo ih posoliti iznutra. U sir, dodati jaja, kiselu pavlaku i 5 kašika ulja, sve izmešati i napuniti paprike. Paprike poredjati u nauljenu djuvecaru. Ove mase od sira ce nam ostati, u nju cemo iseckati krompir, dodati zacin, mleveni biber, sitno seckani sveži peršun ili sušeni i vrlo malo posuti sa tucenom alevom paprikom. Sve dobro izmešati i redjati krompir izmedju punjenih paprika. Pomešati 4 kašike ulja i 4 kašike vode preliti odozgo. Peci u djuvecari (ili u plehu koji prekrijemo folijom) da bi krompir bio socan. Peci dok krompir ne dobije zlatno-žutu boju. Paprike kada napunimo, ne treba ih nicim zatvarati, jer dok se peku polako ce malo nadeva izaci i bude krompir jako socan.

Savet