

Paprike punjene sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paprike (vece)
- 500 g sitnog sira
- 300 g dimljena slanina
- 1 kašičica origana
- 500 ml paradajz sos
- 3 jajeta
- 200 g kackavalja
- 3 cene belog luka
- po potrebi ulja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Priprema

U posudu staviti sir, dodati jaja, posoliti i promešati. Paprikama otkloniti peteljke i semenke, dobro oprati i napuniti ih nadevom od sira. Napunjene paprike poredjati u nautjenu tepsiju, cije smo dno prekrili lentama slanina. Preostali fil naneti na paprike i poprskati ih uljem. Peci 15 minuta na 200 C. U veci sud sipati paradajz sos, dodati sitno isecen beli luk, origano i promešati. Zapecene paprike preliti dobijenom mešavinom i naneti krupno rendan kackavalj, poreati preostale lente slanina i peci još 15 minuta na istoj temperaturi. PRIJATNO!

Savet