

Punjene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25** zelene paprike
- **500 g** sitan sir
- **5** jaja
- so
- biber
- paradajz

Priprema

Paprike oprati, ocistiti peteljke i semenke. U dublji sud umutiti jaja dodati sitan sir, so, biber i puniti paprike. Paprike zatvarati kriškom paradajza kako fil ne bi iscureo prilikom pecenja. Re?ati u podmazan pleh. Paprike posoliti sa so i peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumene. Prijatno!

Savet