

## *Zapecene paprike s pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 zelenih paprika (babura)
- 200 g pecuraka (bilo kojih)
- 60 g suve slanine
- 2 glavice luka
- 3 jaja
- slatka crvena paprika
- 2 kašike zacina
- 4 kašike ulja
- 6 kašika pavlake
- 40 g margarina
- peršun
- biber
- so

### **Priprema**

Paprikama isecite vrhove kod peteljki, ocistite sredinu od semenki, prokuvajte ih 5 minuta u slanoj vodi i ocedite. Na ulju propržite luk isecen na kocke, suhu slaninu i pecurke. Jaja dobro izmešajte sa 2 kašike vode, zacinom, isecenim peršunom i sve pomešajte s izdinstanim pecurkama, lukom i slaninom. Ovom smesom puniti paprike i prelijte sa 3 kašike pavlake u koju ste umešali slatku crvenu papriku i biber. Zatim paprike složite u vatrostalnu posudu namazanu uljem i pecite u zagrejanjoj rerni oko pola sata. Pecene paprike prelijte rastopljenim margarinom i ostatkom pavlake. Ponovo stavite u rernu da se zapece oko 5 minuta.