

Paprike punjene sirom (4)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** **svežih** paprika
- **200 g** sira
- **50 g** pavlake
- **50 g** prepečenog susama
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **malosvežih** ili suvih listova peršuna
- **po želji** aleve paprike

Priprema

Sir izdrobiti viljuškom, dodati pavlaku, ohlaen prepečen susam, isitnjen list peršuna, po želji, malo aleve paprike, sve povezati maslinovim uljem. Paprikama odstraniti semenke i po malo posoliti svaku papriku. Puniti pripremljenim filom. Malo ostaviti u frižider da se fil stegne. Seci na kolutove i služiti.

Savet