

Paprike punjene sirom i kajmakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sira
- **2 kašike** kajmaka
- **1** jaje
- **mal**o peršuna
- **5** paprika
- **0,5** dlulja
- **mal**o suvog biljnog zacina

Priprema

Viljuškom izdrobiti sir, dodati kajmak, ulupano jaje i malo peršuna. Sve dobro izmešati, pa pripremljenim nadevom puniti paprike, kojima su odstranjene drške i semenke. Paprike poreati u podmazan vatrostalni sud i zapeci u zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet