

Paprike punjene sirom i kajmakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gsira**
- **2 kašike kajmaka**
- **1jaje**
- **maloperšuna**
- **5paprika**
- **0,5 dlulja**
- **malosuvog 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