

Paprika punjena tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15** paprika šilja
- **300** g tikvica
- **200** g mladog sira
- **100** ml pavlake
- **3** strukamladog luka
- **po željiso** i biber
- malo origana
- **4** jajeta
- **50** ml ulja
- **2** kašike griza

I još:

- **100** g trapist sira

Priprema

Tikvice izrendati i ostaviti da puste vodu pa ih dobro iscijediti. U zdjelu staviti sve ostale sastojke (sir, pavlaku, jaja, mladi luk sitno isjeckan, griz, so, biber i origano) i sjediniti drvenom varjacom. Paprike oprati, izvaditi peteljke i sjeme pa ih raseci po dužini.

Smjesom puniti paprike i reati u pleh. Preko izrendati sir trapist i prelit sa uljem. Posuti sa origanom ako volite.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Služiti toplo. Jako je ukusno, a nije teško za napraviti. Prijatno!

Savet