

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 struka** mladog luka
- **po želji** so 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 re?ati u pleh. Preko izrendati sir trapist i preliti 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