

Punjeni camcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 paprika
- 100 g graška
- 200 g šargarepe
- 200 g krompira
- 400 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- po ukusu soli

Priprema

Šargarepu i krompir ocistiti, pa iseckati na sitne kockice. Zajedno sa graškom i malo soli skuvati (pazite da se ne prekuva). Paprike oprati, iseci po dužini, izvaditi seme i drške (ostavljajući što je moguće manji otvor kod drške). Kad se povrće ohladi, dodati mu Moja Kravica Kuhinjica sitan sir (ukoliko želite, dodajte još malo soli). Lepo sjediniti i ovom smesom puniti paprike. Ostaviti ih u frižider na par sati, da se fil stegne.

Savet

Birajte paprike srednje veličine, okruglastog oblika. Što se dekoracije tiče, nije neophodna, ali ukoliko želite potrebni su štapići za ražnjiće i manji krastavac. Krastavac oprati i iseći po dužini na trakice, trakice namestiti na štapiće i onda ih stavite na širem kraju paprike. "Zastavice" isecite od druge paprike ili krastavca. Zanimljivo a ukusno. :)