

Paprika u pavlaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** somborki
- **3 kofice od 700 ml** kisele pavlake
- **1 kg** Moja Kravica krem sira
- **4 kašike** morske soli

Priprema

Paprike ocistiti od semena oprati pa svaku papriku posoliti i spolja i iznutara pa ostaviti 1h da odstoje. Dok paprike stoje pripremiti fil. Pavlaku i sir pomesati osoliti. Posle sat vremena izbaciti vodu iz paprika. Napuniti paprike sa filom. na dno kofice u koju se slažu paprike staviti nekoliko kašika mešavine sira i pavlake i onda re?ati punjene paprike sve fino sloziti i staviti u frižider 14 dana.

Savet

Prijatno.