

Babure punjene sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika babura
- **1** glavica crnog luka
- **1** crvena paprika
- **100 g** slanine
- **300 g** sira
- **1** jaje
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Crni luk, slaninu i crvenu papriku iseckati na kockice, pa propržiti 10-ak minuta na malo ulja. Izgnjeciti sir, dodati jaje i proprženu slaninu sa povrćem. Babure preseći na pola, napuniti filom i peci u rerni na 200 C, oko 35 minuta.

Savet