

Šarene kocke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pecenih crvenih paprika

Za fil:

- **200** gtikvica
- **200** gsira
- **200** gpavlake
- **4** jajeta
- **po potrebisoli**
- **200 ml**neutralne pavlake

I još:

- **200** gsira trapista

Priprema

Paprike ispeci, oguliti i ostaviti da se ocijede. Tikvicu izrendati, dodati sir, pavlaku, jaja,so i dobro sjediniti.

Pleh pouljiti i pore?ati jedan dio pecenih paprika, preko staviti polovinu fila, pa ponovo paprike, fil, paprike.

Na kraju dodati neutralnu pavlaku.

Peci na 200 C 15 minuta. Pred kraj dodati rendani sir trapist.

Ohladiti i sjeci na kocke. Prijatno!

Savet