

Paprike sa sirom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4** paprike
- **300 g** feta sira
- **5** krompira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **zacin** so, biber, mješavina zacin
- ulje

Priprema

Siru dodati kiselu pavlaku, jaja i 3 kašike ulja. Izmiksati, pa smjesom puniti paprike. Paprike redati u pleh, premazan uljem. U preostalu smjesu sa sirom dodati krompir, narezan na kockice. Zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina zacin)! Sve sjediniti, redati oko paprika. Sjediniti 3 kašike ulja i 4 kašike vode, preliteri preko.

Peci na 200 C oko 40 minuta. Poslužiti toplo!

Savet