

Ljute kocke od sira



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g rendanog cedar sira
- 1 tegla šarenih papricica
- 12 jaja

Priprema

Zagrejati rernu na 175 °C.

Papricice ocediti, ali sacuvati sok. Iseci papricice na polutke i ocistiti od semena. Sipati u pleh polovinu rendanog sira, prekriti ga papricicama, pa posuti ostatkom sira.

Umutiti jaja sa sokom od papricica, pa tom mešavinom zaliti sir. Peci u zagrejanjoj rerni 30 do 40 minuta. Ohladiti i iseci na kocke.