

Paprike sa sirom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4** paprike
- **300 g** feta sira
- **5** krompira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Pomešati feta sir, kiselu pavlaku, jaja i 3 kašike ulja.

Pripremljenom smesom puniti paprike i reži ih u podmazanu vatrostalnu ciniju. U preostalu smesu od sira i jaja dodati krompir iseckan na kocke. Zaciniti po ukusu. Sjediniti i sipati između paprika. Pomešati 3 kašike ulja i 4 kašike vode, pa preliti. Peci 40 minuta na 200 C. Poslužiti toplo.

Savet