

Paprika sa slaninom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 9 paprika
- 17 listova slanine
- 200 g šunke
- 200 g kackavalja
- 3 kašike kajmaka
- 200 g feta sira
- po ukusu ulje, so, biber
- 1 žumance

Priprema

Paprike dobro operite, ocistite i izdubite. Pripremite fil : Uzmite vecu posudu i u nju umutite jedan žumanac. Šunku i kackavalj sitno iseckajte. Pomešajte sastojke sa žumancetom pa dodajte kajmak i fetu i sve dobro zacinite po ukusu. Napunite paprike dobijenim filom a zatim svaku uvijte u jedan do dva lista slanine. Pecite u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko pola sata. Paprike su gotove kada blago porumene sa svih strana ,a slaninica bude hrskava.

Savet

Za ljubitelje dobre hrane odli?an izbor.