

# ***Snack sa ukusom kisele pavlake na lagano punjenim paprikama***



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** *kesica* snack sa ukusom kisele pavlake
- **9** *velikih* paprika
- **3** jajeta
- **2** kisele pavlake
- **3** kašike griza
- **3** kašike prezli
- **po** ukususoli
- **po** ukusu origana
- **po** ukusu bibera
- **po** ukusutucane ljute paprike
- **malo** ulja
- **1 velika** tikvica

## **Priprema**

Paprike izdubiti pa napuniti filom od jaja, prezli, griza, soli, origana, jedne caše kisele pavlake, bibera i izrendane, iscedjene tikvice. Ako ostane fila namazite odozgo pa staviti malo ulja i pecite oko 20 minuta na 250 stepeni.

im izvadite paprike iz rerne premažite ih drugom pavlakom i pospite origanom i tucanom ljutom paprikom pa ostavite da se prohlade. Odozgo po vašoj želji stavite snack sa ukusom kisele pavlake jer ide odlicno zajedno, a i bez njega je super ukus.

**Savet**