

Rolovana paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** crvenih paprika
- **6** listova slanine
- **1** žumance
- **150 g** feta sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **80 g** kackavalja
- **100 g** suve slaninice
- **100 g** šunke
- so, mleveni biber

Priprema

Paprike operite, izdubite i ocistite od semenja. U umuceno žumance dodajte feta sir, kiselu pavlaku, narendan kackavalj, sitno iseckanu šunku i slaninicu i zacinite po ukusu. Paprike napunite ovom smesom i svaku papriku uvijte u list slanine. Pleh obložite pek papirom i poređajte paprike. Pecite na 200 C oko 25 minuta dok slaninica ne postane hrskava.

Savet