

Rapsodija u paprikama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15-20**svežih paprika
- **300** g feta sira
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **150** g grill kobasice
- **80** g dimljene slanine
- **1** kašicacacelerovog lista
- maloulja

Priprema

Sveže paprike raseci po sredini, izvaditi im peteljke sa semenom i poslagati u pleh tanko premazan uljem.

Udubljenje svake polovine paprike posuti sa мало soli i suvim biljnim zacinom.

Feta sir iseci na šnite i staviti u svaku polovinu paprike.

Kobasicu iseci na kolutove, a dimljenu slaninu na štapice, pa poslagati preko sira.

Posuti мало seckanog lista celera, svežeg ili suvog.

Preko svega toga preliti malo ulja u tankom mlazu.

Peci na temperaturi od 170 stepeni, oko 25 minuta, da se sve lepo zapece.

Servirati kao samostalan obrok ili kao prilog nekom mesu.

Savet