

Paprika punjena sitnim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nadev za papriku:

- **8** paprika za punjenje
- **700 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli

Za preliv:

- **5 kašika** pavlake
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli
- **po želji** jogurta

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki i semenki i oprati ih.

Napraviti smesu od gore navedenih sastojaka i puniti paprike.

Reati u podmazan pleh/pekac.

Fil napraviti od gore navedenih sastojaka zatim preliti paprike.

Peci prvo na 200 stepeni pa pojačati na 220-250 stepeni dok paprika ne omekša i ne dobije lepu boju.

Savet

Pecite u što dublji pleh/peka. Paprika e pustiti sok, a to možete izbaiti i nastaviti pei. Prijatno!