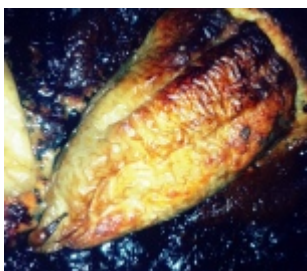


Punjene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmrvljenog sira
- **100 ml** gustog jogurta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1** jaje
- **po potrebi**paprike

Priprema

Sjediniti sir, jogurt, pecivo i jaje za fil.

Filom puniti paprike očišćene od peteljki i semenki. Režati u podmazanu tepsiju i zapeći u zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet

Po ukusu dodati so, ako sir nije dovoljno slan. Mi ovo uglavnom pravimo za vežeru, jer je brzo, praktično i ukusno. :) mogu se jesti i tople i hladne, uz salatu, kečap, ajvar, kombinacija je mnogo :)