

Punjene paprike sa krompirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

време припреме: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 paprika
- 1/2 kg krompira
- 100 g pancete
- 200 g sitnog sira
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 kašičica peršuna
- 1 kašičica belog luka u prahu
- 1 kašičica suve mirojije
- maloulja

Priprema

Paprikama odseci peteljke i ocistiti, oprati hladnom vodom i poreati na tacnu da se ocede. Krompir oljuštiti i izrendati. U tiganju sipati vrlo malo ulja i staviti krompir da se prži. Kada je na pola ispecen dodati sitno seckanu pancetu i pržiti dok krompir ne dobije zlatno crvenu boju. Skloniti sa ringle, dodati sir i začine pa kašikom puniti paprike. Vatrostalnu posudu nauljiti pa poreati paprike i dodati pola šolje vode! Staviti da se peku dok paprike ne porumene na 200 C.

Savet

Ja sam ih spremila uz meso i spana, savršena kombinacija...probajte