

Paprike sa sirom i lukom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**ocišcenih krupnijih paprika
- **1** kgsitnog sira
- **2-3** glavice crnog luka
- **5** kašikakukuruznog griza
- **2-3** kašicicesuvog biljnog zacina
- **0,5** dlulja
- **1** vezica svežeg peršuna
- **5**jaja

Priprema

Ocistite papriku od semena. Ocistite luk usitnite ga i pržite na ulju, dok ne postane staklast. Ohladite ga. Ubacite sir, jaja, zacinite, po želji,suvim biljni zacinom, peršunom, biberom, miroijom, mlevenim kimom.... Napunite paprike tom smesom. Pecite u dubokom sudu na 200 stepeni. Pred kraj pokrijte alu-folijom.

Savet

Poslužite kao prilog uz meso ili kao glavno jelo uz salatu po izboru.