

Nadevene paprike



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1žuta paprika**
- **1crvena paprika**
- **100 gmariniranih šampinjona**
- **4manja jajeta**
- **malozacina sa ukusom mocarele i paradajza**
- **maloseckanog svežeg vlašca**

Priprema

Paprike oprati, pa iseci na pola po dužini, zajedno sa peteljkom. Napuniti ih mariniranim šampinjonima i staviti na 15tak minuta u pecnicu zagrejanu na 200 stepeni. Potom ih izvaditi, pa u svaku papriku pažljivo razbiti po jedno jaje, posuti malo zacinom i vratiti nazad u pecnicu da se pece dok jaja ne budu gotova, što opet zavisi ko kako voli, ja volim kad je žumance dobro peceno, pa ostavim duže... Izvaditi i posuti seckanim vlašcem.

Savet