

Urnebes paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika
- **350 g** feta sira
- **150 g** kajmaka
- **2 kašike** ulja
- **2 cena** belog luka
- **1 kašičica** slatke aleve paprike
- **1 kašika** ljute aleve paprike
- **malosoli**

Priprema

Mikserom umutiti feta sir i kajmak. Zatim dodati ulje, sitno seckan beli luk, slatku i ljutu alevu papriku i posoliti po ukusu.

Paprike ocistiti od drški i semena, pa ih napuniti pripremljenom smesom. Peci 30-ak minuta na 200 stepeni.

Savet