

Pecene paprike punjene tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veca tikvica
- 100 gšunke
- 100 gpizza sira
- 1jaje
- 5paprika srednje velicine
- origano
- so
- biber
- maloulja

Priprema

Oljuštiti tikvicu i izrendati je. Posoliti i ostaviti da pusti vodu. U međuvremenu oprati papriku i izdubiti sredinu. Naseckati šunku na sitne kockice.

Ocediti tikvicu, dodati joj šunku i jaje. Izmešati. Narendati malo pizza sira i ponovo promešati. Posoliti, pobiberiti i po ukusu dodati origana. Puniti paprike ovom smesom.

Podmazati pleh sa malo ulja. Poređati u pleh. Peci na srednjoj temperaturi.

Savet