

Paprike punjene sirom i susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** paprike
- **500 g** mladog sira
- **100 g** susama
- **malo** aleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Sveže paprike oprati i ocistiti od semenki. Susam propržiti u suvom tiganju, pa ga sjediniti sa sirom, dodati i začine, pa sve dobro promešati. Napuniti paprike i ostaviti ih u frižider do služenja.

Iseci paprike na kolutove. Služiti ih kao salatu.

Savet

Veoma su ukusne. Služiti ih kao salatu. Prijatno :-)