Ljutic sa sirom u maslinovom ulju

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**sitne ljute papricice (babure)
- **400 g**Jastrebackog tvrdog sira
- **1 kesica**miroije
- **300 ml**masilnovog ulja

Priprema

Ljute male okrugle papricice operite i izvadite semenke. Zatim pomešajte Jastrebackog tvrdog sira ignjecenog na sitno i dodati sitnu miroiju.

Ovom smesom puniti papricice i slatagati u teglu da što manje prostora ostanu izmeu njih. Kad napunite teglu papricicama naliti maslinovim uljem, zatvoriti.

Tegle nareati u vecu šerpu i staviti da se prokuva koliko da baci sam jedan kljuc.

Tako pripremljne ljute papricice su spremne za zimu i vrlo su ukusne.

Savet