

Papricice sa sirom u maslinovom ulju



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800** gmalih, crvenih paprika
- **oko 600** g feta sira
- **1** cenbijelog luka
- **po ukusu** bibera u zrnu
- **par listova** bosiljka
- maslinovo ulje
- voda
- so
- sirce

Priprema

Paprike oprati i ocistiti. Kuhati par minuta u slanoj vodi sa par kašika sirceta. Izvaditi i ostaviti da se ocijede i ohlade. Sjediti sir i protisnut češnjak. Puniti papricice sirom, pa režati u ciste tegle. Dodati biber u zrnu i listove bosiljka, pa sve preliti maslinovim uljem. Zatvoriti i cuvati na hladnom mjestu do upotrebe.

Savet