

Pecene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** paprika srednje velicine
- **300** g mladog kravljeg sira
- **2** jajeta
- **1-2** kašike ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** peršunovog lista
- **po ukusu** miroiје

Priprema

Paprike oprati i ocistiti. Sir izgnjeciti viljuškom, dodati jaja, izmutiti, posoliti, dodati iseckan svež peršunov list i miroiju i ovom smesom napuniti paprike. Poreati ih u vatrostalnu ciniju, preliti uljem i peci u rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta.

Savet