

Šnite punjenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 sveže crvene paprike
- 200 grikota sira
- 2 jajeta
- 200 g šunke
- po ukusu soli
- 1/2 kašičice provansalskog začina
- po potrebi ulja

Priprema

Umutiti jaja, dodati sir, sitno iseckanu šunku, začini, posoliti po ukusu i sve izmešati. Paprike oprati, očistiti od drške i semena i napuniti smesom. Umesto provansalskog, može se koristiti neki drugi začini. Vatrostalnu posudu malo pouljiti, poreati paprike i peći ih u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Po želji skinuti ljusku sa pecenih paprika i iseci ih na šnite. Dekorirati svežim bosiljkom.

Savet

Može se služiti kao toplo i hladno predjelo, a može biti i odličan doručak.