

## Paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **8** paprika
- **300** g sitnog sira
- **2** jajeta
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1** manja paprika
- ulje
- suvi biljni zacin

### Priprema

Paprike oprati i ocistiti. Jednu malu papriku iseci na sitne komade. Šargarepu ocistiti i izrendati. Luk ocistiti i sitno iseci.

Šargarepu, luk i papriku (isecenu) kratko prodinstati na malo ulja. Prohladiti i umešati ulupano jaje pomešano sa sirom. Izmešati, zaciniti po ukusu i puniti paprike.

Paprike staviti u pleh, namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanom na 200 C. Prijatno!

### Savet