

# **Paprike sa sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 8paprika
- 300 g sitnog sira
- 2jajeta
- 1šargarepa
- 1 glavicacrnoj luka
- 1 manjapaprika
- 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. Prohладити и умешати улупано јаје помешано са сиром. Изменшати, засинити по укусу и пунити паприке.

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

## **Savet**