

## *Punjeni camci*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 tikvice
- 3 vece babure (raznobojne)
- 300 g stišnjene šunke
- 200 g rendanog sira ( bilo koji)
- 1 jaje
- 1 pavlaka
- beli luk u prahu (po želji)
- biber
- peršun
- kecap
- rukola
- ceri paradajz

### **Priprema**

Paprike preseći na pola, ali da ostanu peteljke, semenke ukloniti. Tikvice oljuštiti, preseći na pola i izdubiti u obliku camca.

U posudu izrendati 300 g stišnjene cunke, 200 g sira, 1 jaje, pavlaku, biber i peršun i sve to izraditi da bude gusta masa. Beli luk u prahu, dodati po želji.

Napuniti paprike i tikvice nadevom. Ukrasiti ih kecapom iz tube.

Peci u rerni na 200 stepeni, odprilike 20minuta-pola sata, dok se ne uhvati korica.

Izvaditi na tanjir i služiti uz rukolu i ceri paradajz.