

Lagani rucak od pecenih paprika i sira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12** pecenih paprika
- **250 g** sira
- **1-2** jajeta
- **70 g** šunke, mesnate slanine ili pecenice
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloulja**
- **2 kašike** kisele pavlake

Za prilog:

- **2 kuvana** jajeta po osobi
- **po izboru** salata

Priprema

Očišćene pecene paprike napuniti nadevom od viljuškom izgnjecenog sira, jaja, iseckane na sitne kockice šunke i zacina.

Paprike kratko sa obe strane propržiti na ulju da malo porumene.

Služiti uz obarena jaja, mladi luk ili neku drugu salatu po izboru.

Savet

Ovaj lagani obrok se brzo sprema i veoma je ukusan, posebno leti kad su vrućine jer je ukusan i topao i hladan. Nadev se može praviti i od kajmaka ili krem sira i može se jesti uz mladi luk, zelenu salatu, paradajz i krastavce.. Takođe može biti i lagana večera.