

# *Lagani rucak od pecenih paprika i sira*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10-12**pecenih paprika
- **250** gsira
- **1-2**jajeta
- **70** gšunke, mesnate slanine ili pecenice
- **po ukusu**soli i bibera
- **maloulja**
- **2** kašikekisele pavlake

### **Za prilog:**

- **2** kuvanajajeta po osobi
- **po izboru**salata

## **Priprema**

Ocišcene 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 vruine 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.. Takoe može biti i lagana veera.