

Paprike u slanini



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** pecenih paprika
- **200-300 g** hamburške slanine
- **1** jaje
- **200-300 g** sira
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** svinjske masti

Priprema

Paprike oljuštiti i ocistiti od semenki. U vecoj ciniji umutiti sir i jaje, dobro promešati, pa ovom smesom puniti paprike.

Napunjene paprike obmotati listovima slanine. Reati ih u zemljani sud podmazan mašcu.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok slanina lepo ne porumeni.

Savet