

Zapecene paprike



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pecenih paprika
- **250** gmlevenog juneceg mesa
- **1/2** glavicecrnog luka
- **1** cenbelog luka
- **maloseckanog** lista peršuna
- **50** gsira trapista ili kackavalja
- **po ukususo**, biber, duvi biljni zacin
- **1** dlmleka
- **1** dlpavlake za kuvanje
- **100** gkrem sira
- **2-3 kašike**kisele pavlake
- **po potrebi**ulja

Priprema

Svaku, očišćenu papriku otvorite, rasirite i na sredinu stavite po kasiku proprženog mesa i seckanog luka sa zacinima. Možete u meso na kraju umešati kašiku kisele pavlake ili krem sira. Na meso stavite po šnitru sira.

Preklopiti oba kraja paprike tj. zatvoriti je i re?ati u podmazan vatrostalni sud. Ako vam ostane nadeva rasporedite ga po paprikama.

Sipati pavlaku i mleko. Po paprikama rasporediti krem sir i kiselu pavlaku. Malo posoliti i pobiberiti i na kraju poptskati uljem.

Zapeći u rerni 25 minuta na 220°C da porumeni.

Služiti uz neki prilog i salatu. Ja sam služila uz pire koji mi je preostao od prethodnog ručka i paradajz.

Savet

Ovo je još jedno lagano i ukusno jelo, a i brzo ako imate već pečene paprike. Može se praviti i sa svežim paprikama takođe je ukusno.