

Punjene paprike u slanini



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 paprike
- 250 g sitnog sira
- 1 jaje
- 8 roštilj kobasica
- 200 g mesnate slanine
- 1 kašik seckanog peršuna
- po ukususo

Priprema

Crvene paprike uzdužno preseći na pola i ocistiti peteljke i semenke. Jaje umutiti i sjediniti sa sirom i peršunom. Po potrebi dodati malo soli ako sir nije slan. Paprike napuniti filom od sira i odozgo staviti po jednu kobasicu. (kobasice prethodno izbockajte cacakalicom da ne pucaju prilikom pečenja). Listovima slanine obmotati punjene paprike. Pleh obložite papirom za pečenje i poprskati uljem. Nareati punjene paprike i peci ih u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok slanina ne porumeni. Zatim ih prekriti folijom i peci ih još oko 10 minuta da se i kobasice ispeku.

Savet