

Paprike u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g lisnatog testa
- 200 g sira
- 4 crvene/zelene roga paprike
- 1 jaje
- 1 kašika susama
- 100 g kajmaka

Za premazivanje:

- 2 žumanceta

Priprema

Operite paprike, rasecite ih po dužni izvadite semenke. Sir pomešajte sa 1 jajetom, susamom i kajmakom. Stavite u svaku papriku po dve kašike fila (fil stavljate u zavisnosti od velicine paprika). Razvucite lismato testo pa ga isecite na trake. Obložite paprike trakama lisnatog testa. Zagrijte rernu na 180C. Premažite paprike razmucenim žumancetom i ako volite pospite susamom.

Savet

Paprike poreajte u podmazanu tepsiju i pecite dok ne dobiju lepu zlatnu boju.