

## *Sendvic sa krem sirom, pecenim paprikama...*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 baget hleb
- 250 g krem sira
- 3 veća češnjabelog luka
- 1 kašičica belog bibera
- 1 mala kašičica (za čaj) vinskog sirca
- 3 veće pečene, crvene, paprike
- iseckani, sveži, peršun

### **Priprema**

Paprike ispeci, ocistiti i dobro ih "utapkati" kuhinjskim papirom (da bi se sklonila suvišna tecnost). Svaku papriku iseci na trake.

U manju posudu staviti krem sir, dodati ispasirani beli luk, beli biber i vinsko sirce. Dobro sjediniti. Baget hleb iseci na kriške, premazati namazom, porežati trake paprike (kolicinu paprika staviti po ukusu) i posuti iseckanim peršunom.

Ovako pripremljeni sendvic je idealan za dorucak ili veceru...

### **Savet**