

Paprike punjenje sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8 paprika
- 500 g svežeg sira
- 2 jajeta
- po ukususo
- 1 kašikakisele pavlake
- po potrebiulje

Priprema

Paprike oprati, izdubiti i ocistiti od semenki.

U posebnoj ciniji sjediniti sir i jaja, i posoliti po ukusu. Ukoliko koristite tvri sir, dodajte i l kašiku pavlake, kako bi vam smesa bila dobra za punjenje.

Puniti paprike pripremljenom smesom, i reati u nauljen pleh.

Složene paprike preliteri uljem i staviti u rernu na 200C. Nakon 25 minuta, izvadite paprike i okrenite na drugu stranu, da bi se lepo zapekle sa obe strane. Pred sam kraj pecenja, dodajte 2-3 kašike kajmaka, po ukusu i vratite u rernu da se sve fino zapece.

Savet

Napomena: Ukoliko koristite sitniji sir, može da se desi da vam se fil razlije. Kako bi to izbegli, za zatvaranje paprika koristite kolutove svežeg paradajsa.