

Punjena pecena paprika



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7-8svežih paprika
- 400 gkrompira
- 150 g dimljene slanine
- 50-60 gseckanog praziluka
- 200 gsitnog belog sira
- 100 g kisele pavlake
- 100 g krem sira
- malo peršuna
- 2lovorova lista
- malokarija
- malobosiljka
- po ukusubiber
- po ukususo
- po ukusumešavina suvog zacina
- 2-3sveža paradajza
- malomasnoce

Priprema

Krompir ocistiti i izrendati što krupnije Papriku ocistiti od semena. Na masnoci propžiti slaninu i praziluk dodati krompir, lovor, zaciniti sa zacинима i malo pirjaniti uz mešanje oko 10 minuta. Izvaditi lovor. Sir, pavlaku, krem sir i peršunov list izmešati. Pomešati malo prohlaenu dinstanu masu sa umešanom smesom od sira pa puniti paprike. Zatvoriti ih sa kriškom paradajza. Premazati posudu za pecenje sa masnocom, staviti izvaeni lovor na dno pa poreati papriku. Izbockati malo papriku i ovlaž prelit masnocom i vrlo malo posoliti. Sraviti u zagrejanu rernu na 200 C da se pece oko 45-50 minuta da lepo porumeni. U toku pecenja je možete

okrenuti lagano da svugde lepo porumeni.

Savet

Ovo je vrlo ukusno i kao glavni obrok, bez dodatka mesa.