

## *Punjene babure hlebom sa pavlakom za kvanje*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **12 komada** malih paprika babura
- **300 g** sušenog raženog hleba
- **2** jajeta
- **3** cenabelog luka
- **1** vezaperšunovog lista
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** origana
- **50 ml** maslinovo ulje
- **500 g** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za preliv:**

- **5 dl** pavlake za kvanje

#### **Ostalo:**

- **100 g** halumi sira ili mocarele
- **10 komada** ceri paradajza
- **1/2** vezaperšunovog lista

### **Priprema**

Paprike oprati i odseci gornji deo zajedno sa drškom i sacuvati. Izdubiti seme. Složiti u odgovarajucu vatrostalnu posudu. Napraviti fil. U dubljoj vanglici pomešati jaja, beli luk, peršun iseckan sitno i ulje.

Sada dodati jogurt i so pa sve lepo sjediniti.

U ovu smesu dodati osušene kockice raženog hleba i dobro promešati. Ostaviti nekih 10 minuta da hleb omekša.

Napuniti paprike do vrha ovim filom.

Preko svake paprike sipajte po 1 kašiku pavlake za kuvanje. Preko stavite po kockicu halumi sira ili mocarele i sve prelitati sa 2 kašike maslinovog ulja. Staviti u rernu na 200 C stepeni da se pece.

Kada pavlaka i sir pocnu da rumenie stavite na svaku papriku njen poklopac, koji ste prethodno odsekli. Preko svakog poklopca ponovo sipati po 1 kašiku pavlake za kuvanje, a između staviti ceri paradajz. Vratite u rernu da se dopece.

Šim porumeni odozgo gotova je te je izvadite iz rerne.

Pustite da se malo prohladi i poslužite kao glavno jelo. Uživajte i prijatno!

## **Savet**

Hleb ako nemate suv isecite na kockice i složite u pleh obložen papirom za pečenje te ga osušite na 100 C stepeni. U toku pečenja koristim i topli vazduh a pred kraj da ne bi izgorelo odozgo isključim gornji grejač tako da topli vazduh sve lepo dopeće a da odozgo ne izgori.