

Pecene paprike sa sirom i pavlakom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 15** pecenih paprika
- **oko 200 gr** tvrdog sira
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta
- **1 kašika** kisele pavlake
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber
- **po želji** peršuna
- **maloulja**

Priprema

Na dno vatrostalne posude, stavite malo ulja i poreajte jedan sloj pecenih paprika presečenih na pola, malo ih posolite i pobiberite, pa ih premažite tanjim slojem kisele pavlake. Preko narendajte sir, pa stavite drugi deo paprika, pa rendani sir. Zatim izmešajte jaja sa ostatkom kisele pavlake i pavlake za kuvanje i prelijte preko sira. Pospite odozgo peršun, poprskajte uljem i stavite u rernu da se dobro zapece.

Gotovo jelo poslužite toplo...

Savet