Paprike punjene sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5**crvenih paprika
- **400 g**zrelog sira
- **150 g**kajmaka
- **2**jajeta
- **1 kašika**suvog peršuna
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **3 kašike**ulja
- **1 dl**vode

Priprema

U ciniju za mešanje stavimo zreli sir i izmrvimo ga viljuškom. Dodamo kajmak i sjedinimo smesu.

U ciniju za mešanje stavimo zreli sir i izmrvimo ga viljuškom. Dodamo kajmak i sjedinimo smesu.

Prethodno ocišcene paprike punimo smesom koju smo pripremili. Paprike zatvorimo drškama i reamo u vatrostalnu posudu.

Paprike prelijemo uljem i vodom, i pospemo suvim biljnim zacinom.

Pecemo 50-60 minuta na 180 C.

Savet