

Punjena paprika sa sirom, kajmakom i Meggle pavlakom za kuvanje



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** paprika
- **1 veka** šargarepa
- **1 manji struk** praziluka
- **malo** ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1** krompir
- **po potrebi** voda
- **500 ml** pavlake za kuvanje sa 10% mm

Za nadev:

- **400 g** sitnog suvog sira
- **100 g** kajmaka
- **1** jaje
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Papriku oprati i ocistiti od semenki. U ciniju pomešati sir, kajmak, jaje i suvi biljni zacin (kolicinu suvog biljnog zacina prilagodite u zavisnosti koliko je sir slan). Izmešati.

Puniti papriku nadevom, krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. Svaku punjen papriku zatvoriti kolutom krompira i ostaviti sa strane.

Vatrostalnu posudu nauljiti. Šargarepu ocistiti i izrendati na krupno. Praziluk ocistiti i iseckati. Na dno nauljene vatrostalne posude rasporediti šargarepu i praziluk.

Preko poredjati punjne paprike. Posuti suvim biljnim zacinom. Naliti vodu koliko da prekrije dno. Poklopiti posudi ili prekriti alu folijom. Vatrostalnu posudu staviti u rernu, zatim ukljuciti na 200 C da se zagreva. Papriku peci u rerni oko 30 minuta od trenutka kad krene da krcka.

Skinuti poklopac ili foliju, okrenuti paprike.

Zatim papriku preliteri pavlakom za kuvanje.

Vratiti papriku u rernu još oko 10-15 minuta da se ukrcka i zapece.

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru. Uživati u odlicnom ukusu punjenih paprika, koje su izuzetno ukusne i kad se ohlade. Prijatno!

Savet