

Zapecene paprike (4)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7** svežih paprika
- **150** gmladog sira
- **150** gfete
- 2jajeta
- **1** vezasremuša
- **1/2** vezeperšuna
- **1/4** kašicicebibera
- **malosoli**
- maslinovo ulje

Priprema

Oprati i ocistiti paprike od semena, preploviti ih uzduž, upaliti rernu da se greje na 200 C. Nauljiti pleh potedjati paprike i blago ih posoliti po ukusu i preliti ih sa još malo maslinovog ulja. U ciniju sipati isekani remuš i peršun (sitno), dodati izmrvljen sir, zacine i dva jaja pa sve izmešati, masom puniti supljine paprika. Staviti ih u rernu na 25-30 minuta.

Služiti uz meso.

Savet