

Paprike punjene krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 svežih ili iz zamrzivaca crvenih paprika
- 4 krompira
- 2 kriške sira
- 2 jajeta
- 100 g edamera
- 4 kašike kajmaka
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Paprikama odstraniti peteljke. Krompir oljuštiti i izrendati na rende, izgnjeciti sir i kajmak, dodati dva jajeta i rendani edamer. Sve lepo sjediniti, pa dodati suvog zacina po želji.

U svaku papriku sipati malo ulja, pa puniti sa smesom. Redjati u tepsiju, posuti još malo ulja i suvog zacina.

Staviti alu foliju, pa peci oko 45 minuta na 200-220 stepeni. Zatim skloniti foliju i zapeci ih još 10 minuta. Prijatno!