

Babure camcici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

amcici

- **5 komada** babura

Nadev

- **300 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **50 g** suve slanine
- **50 g** kackavalja
- **po potrebi** kecapa

Priprema

Babure iseci na pola po dužini i ocistiti ih od semenki, a peteljke neka ostanu.

Poreati ih u uljem podmazan pleh i puniti nadevom.

Za nadev se lepo umute sir, jaja i iseckana na sitne kockice suva slanina.

Preko nadeva poreati na svaku papriku listice kackavalja i preliti sa malo kecapa.

Peci na 200 C oko pola sata dok paprike ne omekšaju.

Savet

Vrlo je ukusno i hladno!