

## Lagana punjena paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Fil

- **0,5 kg** krompira
- **200 g** svapskog sira
- **vez** persunovog lista

#### Ostalo

- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- paprike

### Priprema

Napraviti pire od krompira, dodato sir i persunov list. Dodati zacine po želji suvi biljni zacin, biber. Napuniti očišćene paprike i staviti u rernu da se peku. 20-tak minuta i zatim zaliti umucenim jajima i mlekom i vratiti još 5-10 minuta da se zapeku.

### Savet

Staviti u manju tepsiju zbog zalivanja jer u suprotnom bude suvo. prijatno.