

Punjene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**paprika babura
- **1** glavicacrnnog luka
- **1**crvena paprika
- **100** gslanine
- **300** gsira
- **1**jaje
- **2**paradajza
- maslinovo ulje
- soli po ukusu

Priprema

Crni luk, papriku i slaninu iseckati na kockice i propržiti 10-ak minuta na malo maslinovog ulja. U ciniju izgnjeciti sir, dodati mu jaje i proprženo povrce sa slanim, pa sjediniti. U zavisnosti koliko je sir slan, posoliti.

Paprike ocistiti i oprati. U svaku sipati po malo maslinovog ulja, napuniti sa filom, pa sa krugom paradajza zatvoriti. Poreati u vatrostalnu posudu, pokriti folijom i peci u zagrejanoj rerni na 250 C oko 45 minuta.

Savet