

## *Punjene paprike sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** paprika babura
- **1** glavica crnog luka
- **1** crvena paprika
- **100 g** slanine
- **300 g** sira
- **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 slaninom, 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. Poređati u vatrostalnu posudu, pokriti folijom i peci u zagrejanjoj rerni na 250 C oko 45 minuta.

### **Savet**