

Punjena paprika sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**paprake roge zelene
- **120** gsira
- **1/2**kisele pavlake
- **2** cenabelog luka
- **1**prosušene kobasicica
- **po ukususo**, biber

Priprema

Ocistiti papriku od semenki, oprati i ostaviti da se ocedi. Sitno iseckati beli luk i kobasicu. Umutiti sir i pavlaku i dodati ostale sastojke. Oceneene paprike puniti nadevom do vrha, ostaviti u frižider da se ohlade i seci ih na šnité 0.5 cm, servirati i služiti kao preelo.

Savet