

## ***Paprike punjene kajmakom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 20 paprika
- 500 g ovčijeg sira
- 300 g kajmaka
- 5 jaja

### **Priprema**

Ocistiti i dobro oprati paprike (mogu biti babure a mogu biti i turšijare koje nisu ljute). U jednom dubokom sudu izmutiti mastan ovčiji sir, kajmak. Kada je masa dobro izmešana dodati cela jaja i sa jajima tako isto masu izmutiti. Paprike puniti ovom masom od sira. Poreati ih u vatrostalnu ciniju, staviti u pecnicu, peci ih na umerenoj vatri i služiti dok su tople.