

Paprike punjene sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 20 paprika (babura)
- 500 g ovceg sira
- 6 jaja
- ulje

Priprema

Uzeti babure, izvaditi im seme, oprati ih, pa staviti da se ocede od vode. Za to vreme u jedan sud staviti mladi prevreli ovci sira, pa ga isitniti viljuškom ili propasirati. Dodati zatim cela jaja i sve zajedno dobro izmešati. Ovim nadevom napuniti očišćene babure. U šerpu staviti ulja, staviti šerpu na štednjak i, kad se ulje dobro zagreje, spuštati punjene paprike da se prže. Paprike treba okretati sa svih strana da podjednako porumene. Kada su pržene, staviti ih na tanjir i služiti tople kao predjelo.