Sir sa paprikom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- sir (kravlji, punomasan i zreo)
- paprika iz turšije
- sok iz turšije

Priprema

Ovo je jedan interesantan recept (za sve ljubitelje sira - u koje ja uveliko spadam) sa kojim sir može da stoji u frižideru, bez vremenskog ogranicenja.

Uzeti sir, po ukusu (kolicina - koju vi odredite) i iseci ga na kocke, radi lakšeg slaganja. Paprike iz turšije iseci po dužini i ocistiti od semena. Za 2 kg sira potrebno je 4 paprike. Ja sam ubacila i dve ljute paprike, pa je sir dobio ljutinu, na zadovoljstvo svih ukucana.

U odgovarajucu posudu složiti red sira, pa papriku...i tako dokle želite, odnosno dokle ima sira. Zadnji red treba da bude sir.

Preko složenog sira staviti neku manju tacnu, pa naliti sokom iz turšije, da tecnost bude oko 2 cm iznad sira. Ostaviti u frižider i sacekati 3-4 dana, zatim se poslužite. Verujte mi da je ukus takav da kada pocnete da jedete sir, jednostavno ne možete da se zaustavite.

Savet