

Šnите punjenih paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** sveže crvene paprike
- **200** grikota sira
- **2**jajeta
- **200** gšunke
- **po ukususoli**
- **1/2** kašiciceprovansalskog zacina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Umutititi jaja, dodati sir, sitno iseckanu šunku, zacin, posoliti po ukusu i sve izmešati. Paprike oprati, ocistiti od drške i semena i napuniti smesom. Umesto provansalskog, može se koristiti neki drugi zacin. Vatrostalnu posudu malo pouljiti, poreati paprike i peci ih u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Po želji skinuti lјusku sa pecenih paprika i iseci ih na šnite. Dekoristati svežim bosiljkom.

Savet

Može se služiti kao toplo i hladno predjelo, a može biti i odlian doruak.