Punjene pecurke u paprici



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednje**pecurke
- **4**drskice od pecrke
- **2 vece**crvene paprike
- **1 kašika**pavlake ili sira
- **1-2**kolutova salame
- **1**jaje

Priprema

Oprati pecurke izvaditi im drške i drškice iseckati i pomešati sa sirom ili pavlakom sa salamicom i to lepo sjedinjite.

U sud koji vam odgovara kolicini pouljite i poreajte paprike koje ste isekli na pola. Filom napunite palacinke i stavite preko paprika. Posolite po ukusu. Razbijte jedno celo jaje preko sredine i njega malo posolite.

Ovako spremljene pecurke stavite u rernu i zapecite dok jaje ne bude peceno zajedno sa pecurkicama.

Savet

Ako niste dovoljno posolili ne sekirajte se, možete u toku jela da dosolite.