

Paprike punjene sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 crvenih paprika
- 400 g zrelog sira
- 150 g kajmaka
- 2 jajeta
- 1 kašika suvog peršuna
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 3 kašike ulja
- 1 dl vode

Priprema

U činiju za mešanje stavimo zreli sir i izmrvimo ga viljuškom. Dodamo kajmak i sjedinimo smesu.

U činiju za mešanje stavimo zreli sir i izmrvimo ga viljuškom. Dodamo kajmak i sjedinimo smesu.

Prethodno očišćene paprike punimo smesom koju smo pripremili. Paprike zatvorimo drškama i reamo u vatrostalnu posudu.

Paprike prelijemo uljem i vodom, i pospemo suvim biljnim začinom.

Pecemo 50-60 minuta na 180 C.

Savet