

Zapečene paprike punjene mljevenim mesom i svježim sirom



NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min



BROJ PORCIJA

4

Sastojci

6 paprika babura
540 g mljevene junetine
100 g dimljene slanine
40 g krušnih mrvica
2 jaja
200 g Sir s vrhnjem K plus
1 luk
2 češnja češnjaka
peršin
papar, sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Nasjeckajte slaninu na manje komade.

Sitno nasjeckajte luk i češnjak.

Na laganoj vatri popecite slaninu, luk i češnjak dok luk nije postao proziran i aromatičan te ostavite da se rashladi.

Mljevenom mesu dodajte ohlađenu smjesu, 2 jaja, svježi sir, sol i papar te krušne mrvice.

Dobro promiješajte pa napunite prerezane i oprane paprike kojima ste izvadili sjemenke. Složite na pleh.

Pećnicu zagrijte na 200°C i pecite 35 minuta. Servirajte uz pire krumpir posuto peršinom.

Dobar tek!