

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Paprika punjena sirom i pršutom

Paprika punjena sirom i pršutom

Priprema:

Preseći papriku na pola očistiti od semenki i oprati. Smesi od sira i jaja dodati pršut i sjediniti, zatim napuniti papriku, poređati na pek papir pa peći u rerni na 200 stepeni 20 minuta

Sastojci:

2 sveže paprike babure

100gr kačkavalja

200gr feta sira

100g pršute

1 jaje

So

Biber

Peršunov list