

Lađice od sira



Priprema

Oprane paprike posušite i izrežite svaku na 4 kriške i odstranite koštice. Sir, vrhnje, papar i malo soli izgnječite vilicom i stavite u vrećicu sa ukrasnim tuljcem, istisnite u svaku krišku paprike dio pripremljenog nadjeva. Ukrasite peršinovim listom i poslužite kao predjelo.

Sastojci

8 kom paprika, 2 kutije Zdenka topljenog sira za mazanje, 1/2 dl kiselog vrhnja, sol, papar