

Poivrons farcis au Kajmak à la façon de Zlatibor



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
15 minutes

Ingrédients

400 g fromage de brebis
150 g [Kajmak](#)
4 poivrons gros
2 oeufs
1,5 cl huile ou saindoux
sel, piment

Préparation

Nettoyez, fendez, épépinez et équeutez les poivrons. Dans une terrine, écrasez le fromage de brebis à la fourchette. Ajoutez et mélangez les oeufs battus. Triturez le tout pour former une pâte. Assaisonnez. Farcissez les poivrons avec ce mélange. Oignez un plat à four. Rangez les poivrons, recouvrez-les de Kajmak. Enfournez 15 minutes à 240°.