

Pržena paprika iz turšije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **500 g** paprika iz turšije
- **300 g** domace mesnate slanine
- **po ukusu** zacin
- **po ukusu** biber
- **50 ml** ulja

Priprema

Papriku iz turšije malo oprati, iseci na kolutove, kuvati 5 minuta u kljucaloj vodi i ocediti. U tiganju ispržiti iseckanu slaninu. Kad slanina bude skoro pržena dodati papriku isecenu na trakice, zacin i biber. Pržiti oko 30 minuta uz povremeno mešanje. Na kraju preliti umucenim jajima i propržiti da se jaja zapeku. Poslužiti uz kriške sira i posuti rendanim kackavaljem. PRIJATNO!!!

Savet