Paprike sa sirom i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**paprika
- **4**jajeta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **3 pune kašicice**brašna
- **150 g**sira
- **malo**soli
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Paprike oprati i ocistiti (skinuti drške i izvaditi seme, trudeci se da ostane što manji otvor), pa svaku malo posoliti unutra. Umutiti jaja sa malo soli, pa izmrviti i dodati sir. Sjediniti pa dodati brašno sa praškom za pecivo i promešati.

Smesu ravnomerno rasporediti u paprike, pa ih pržiti u zagrejanom ulju. Okretati ih da se isprže sa svih strana.

Savet

Tiganj poklopiti da ne bi prštalo ulje. Služiti toplo, mada su lepe i kad se ohlade.