

## *Pohovane paprike punjene sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** crvenih paprika

#### **Smjesa za punjenje:**

- **400 g** mladog sira
- **po potrebi**
- **2** jajeta

#### **Smjesa za pohovanje:**

- **100 g** jecmenih pahulja
- **200 g** brašna
- **50 g** susama

#### **I još:**

- **4** jajeta
- **prstohvat** soli

### **Priprema**

Paprike ispeci i oguliti. Svaku papriku napuniti sa smjesom za punjenje.

Jaja za pohovanje umutiti. Jecmene pahulje samljeti i pomiješati sa brašnom i susamom.

Paprike valjati u smjesu za pohovanje pa u jaja i pržiti na vrelom ulju. Vaditi na papirne salvete da se upije višak masnoce. Služiti toplo ili hladno. Prijatno!

**Savet**