

Pohovane paprike u sosu od paradajiza



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** paprika
- **150** g brašna
- **150** g prezli
- **2** jajeta
- **100** g trapist sira

Sos:

- **250 ml** paradajiza (tomatino)
- **1** kašika brašna
- **malo** vode
- **malo** šecera
- **po potrebi** soli

Priprema

Pecene paprike ocistiti i posoliti. Trapist iseci na tanke kriške.

Napuniti paprike sa trapistom i spremiti za pohovanje.

Isprižiti papriku.

Kada je pržena,papriku poredjati u vatrostalnu ili zemljjanu posudu.

Napraviti sos od paradajiza.

Preliti paprike i peci na 200 C oko pola sata.

Savet

Služiti toplo.