

## **Rolovana paprika**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8pecenih paprika**
- **100 gšunke**
- **200 gsira**
- **3jajeta**
- **150 gbrašna**
- **3 dlulja**
- **po ukusumešavina zacina**

### **Priprema**

Ispeci paprike, oljuštiti, ocistiti od semenki i peteljke. Raseci ih uzdužno i oblikovati pravougaonik. Kackavalj izrendati na krupnu stranu rendea, a šunku izrendati ili sitno naseckati. Pomešati sa sirom i zaciniti po ukusu. Pripremljenom smesom premazati paprike i urolovati. Rolovanu papriku uvaljati u brašno, zatim umociti u jaja, a na kraju u prezle. Tako pripremljenu papriku pržiti na vrelom ulju dok ne porumene. Od ostataka paprike napravite prženiju sa prazi lukom i jajima.

### **Savet**

Može da posluži kao veera ili odlino predjelo.