

Pržene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paprika
- 2 kašike ulja
- 200 g sira (feta, sitni sir ili neki masni sir)
- 2 jajeta
- 2-3 cenabelog luka
- 1 kašika seckanog peršuna
- 2 prstohvata tucane crvene paprike

Priprema

Papriku oprati ocistiti od semenki i dršcica i iseci na srednje kocke. U tiganj staviti ulje, dodati seckanu papriku, so i pržiti da omekša uz povremeno mešanje (tiganj ne poklapati vec da je otvoren). U posudu staviti usitnjeni sir, 2 jajeta, beli luk protisnut na spravicu za beli luk, 1 kašiku seckana peršuna, so, mleveni biber, preliti preko prženih paprika i uz mešanje pržiti još 1- 2 minuta. Posuti tucanom paprikom.

Savet