

Pohovane paprike punjene šunkom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih paprika
- **300** gšunke
- **250** gkackavalja
- **2**jajeta
- **po potrebi**brašno
- **po potrebi**prezle
- **prstohvat**so
- **po potrebi**ulje

Priprema

Mesnate paprike (crvene, krupnije) oprati, ispeci, oljuštiti i ocistiti od semenki. Šunku i kackavalj iseci na vece trake. Paprike puniti šunkom i kackavaljem. Razmutiti jaja, posoliti pa paprike uvaljati prvo u brašno, potom u jaja i na kraju u prezle. Pržiti ih u vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane. Pohovane paprike odlagati na kuhinjski ubrus, kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet