

Slani zalogaji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** crvenih pecenih paprika
- **200 g** pavlake
- **200 g** majoneza
- **4** jajeta
- **po potrebi** brašna
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** suvog peršuna
- **po potrebi** ulja

Priprema

Paprike oljustiti, ocistiti od semenki, prepoloviti ih na pola. Posoliti paprike. Svaku papriku uvaljati u brašno u jaja kojima je dodata suvi biljni zacin opet brašno i u jaja pa staviti da se prži. Vaditi paprike na papirni ubrus da bi pokupio višak ulja.

U posudu sipati pavlaku i majonez i dobro izmešati. Uzeti tacnu pa pola pohovanih paprika poreati i namazati polovinom mešavine majoneza i pavlake potom staviti ostatak paprika i ostatak premaza odozgo. Posuti suvim

peršunom. Staviti u frižider da se lepo stegne.

Iseci na kocke.

Savet

Veoma ukusno.