

Pohovane paprike sa kajmakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8**crvenih paprika
- **nekoliko** kašikazrelog kajmaka

Za pohovanje:

- **100** gbrašna
- **100** gprezle
- **2** jajeta
- **za prženje** ulje

Priprema

Pecene i ocišcene paprike napuniti sa po jednom punom kašikom kajmaka. Uvaljati u brašno, jaje i na kraju u prezle. pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane po minut-dva. Pecene paprike izvadite iz ulja na salveti da upiju višak masnoće. Poslužite sa po malo kajmaka, mogu tople a i hladne.

Savet