

Predjelo sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 pecenih** crvenih paprika
- **150 g** sitnog sira
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **3** jajeta
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Paprike ispeci sa svih strana i ocistiti im kožicu. Na ulju dinstajte sitno seceni luk. Kada je luk omekšao dodajte paprike i dinstajte poklopljeno da i one omekšaju. Povremeno lagano promešajte ili samo protrestite šerpicu. U posebnoj posudi, umutite jaja viljuškom dodajte sir, so, malo bibera i suvih zacina. Smesu dodajte paprikama i još malo dinstajte 10-tak minuta otprilike. Poslužite kao predjelo, a može biti i zaseban obrok uz parce hleba.

Savet