

## *Pecena punjena pohovana paprika*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** crvene paprike
- **200** g sitnog sira
- **malo** soli

#### **Za pohovanje:**

- **1** jaje
- **malobrašna**
- **malo** prezli

### **Priprema**

Paprike ocistiti i oprati. Ispeci ih na roštilju i oljuštiti. Sir izgnjeciti i malo posoliti, pa napuniti paprike.

Svaku papriku uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u prezle. Peci u tiganju u zagrejanom ulju, dok ne porumene.

Služiti kao toplo predjelo.

### **Savet**

Mogu se služiti uz tartar sos. Veoma ukusne i jednostavne. Prijatno :-)