

Pohovana paprika sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pecenih paprika
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin
- 2 jajeta
- **100 g** mekog brašna
- **100 g** prezli

Priprema

Sir kackavalj iseci na tanke šnite, dužine paprike. Pecenu papriku ocistiti od peteljki i semena. Svaku papriku posoliti, zaciniti zacinom i biberom. Šnite kackavalja staviti u svaku papriku.

Svaku papriku uvaljati u brašno, jaja i prezle.

Pržiti paprike u dubokom vrelom ulju. Gotove paprike staviti na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Pohovane paprike služiti sa sezonskom salatom.

Savet

Pohovane paprike je lagani obrok, uvek mogu i prijaju za doruak, ruak ili veeru. Greju i lepo mirišu u ove hladne dane. Prijatno!