

Pohovana paprika punjena sirom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika
- **200 g** tvrdog sira
- **2** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** prezle
- **4** cenabelog luka
- so
- ulje

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti i odstraniti im drške i semenke. Malo ih posoliti. Jaja umutiti viljuškom, a sira izmrviti. Svaku papriku napuniti sirom, uvaljati u brašno, jaja te na kraju u prezle. Pleh za pečenje se namaže uljem i naslažu se pripremljene paprike. Peci ih u zagrejanoj rerni na 200C 10 minuta. Zatim ih okrenuti i sa druge strane i peci još 5 minuta.

Savet