

## **Sir i povrce**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** sitnog sira
- **50 g** susama

#### **Povrce:**

- **1** praziluk
- **3** paprike crvene
- **2** kašike paradajz pirea
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biberna
- **1** kašikaulja

### **Priprema**

Susam na ugovom tiganju propeci da požuti i ostaviti da se ohladi. Sir oblikovati u kuglice i valjati svaku kuglicu u susam.

Praziluk seci na rebarca, paprike na kocke. U tiganj sipati ulje pa staviti praziluk i paprike dinstati 15 minuta pa dodati paradajz pire. Lagano krckati dok povrce ne omeša, zaciniti solju i biberom. Služiti povrce i sir.

### **Savet**

Brzo i ukusno jelo.