

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** bibera
- **1 kašika** ulja

Priprema

Susam na avom 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 omekša, zaciniti solju i biberom. Služiti povrce i sir.

Savet

Brzo i ukusno jelo.