Punjena pohovana paprika

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**vecih, pecenih, paprika
- **200 g**suhomesnatog (po izboru)
- **200 g**kackavalja
- so

Smesa za pohovanje:

- **2**jajeta
- brašno
- prezle

Ostalo:

- ulje

Priprema

Pecene paprike ocistiti i, pažljivo, skloniti dršku i semenke. Posoliti ih, po ukusu, i staviti u cetku, oko jedan sat, da se ocede (ja sam koristila paprike iz zamrzivaca, pa mi je trebalo više vremena da se ocede).

Suhomesnato (ja sam koristila stišnjenu šunku) tanko iseci, kao i kackavalj. U oceene paprike staviti, prvo, parce kackavalja, pa parce suhomesnatog. Uraditi to pažljivo, da vam se paprike što manje pocepaju.

Smesu za pohovanje rasporediti u tri tanjira. U jedan tanjir razbiti jaja, u drugi staviti brašno, a u treci prezle. Spremljene paprike prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i, na kraju, u prezle.

U tiganj sipati ulje, oko 1cm visine, i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje stavljati paprike i pržiti ih, na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana paprika porumeni, okrenuti ih, da se i druga strana isprži.

Pržene paprike vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih uz sveži paradajz, kao salatu.

Savet