

Pecena paprika sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 7 srednjih, pecenih, paprika
- 1 ljuta, sveža, papricica
- 2 srednje glavice crnog luka
- 2 srednja paradajza
- 1 veci cenbeglog luka
- 200 g domaceg, zrelog, sira
- 4 jajeta
- ulje
- suvi biljni zacin

Priprema

Pecenu papriku oljuštiti, ocistiti od semenki i iseckati na kockice. Ljutu papticicu iseci na krugove. Crni luk iseci na rebarca. Beli luk, sitno, iseckati. Paradajz oljuštiti i iseckati na male, kockice. Sir, viljuškom, izdrobiti.

Na, zagrejano, ulje staviti crni luk da se prži, dok malo ne omeša. Dodati, pripremljeni, paradajz i iseckanu ljutu papricicu. Pržiti, na srednjoj temperaturi, dok paradajz omeša i tecnost se zgusne.

Zatim dodati, iseckanu, papriku i beli luk. Promešati i posuti biozacinom, po ukusu. Pržiti 2-3 minuta, pa dodati izdrobljeni sir. Dobro promešati.

Jaja staviti u tanjur i viljuškom ih sjediniti. Preliti preko jela i mešati, dok se jaja ne isprže. Poslužiti toplo (a ukusno je i kada se ohladi).

Savet