

Punjene i pohovane pecene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 10 pecenih crvene paprika
- 400 g mladog sira
- 100 g brašna
- 3 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 suvog biljnog zacina
- 3-4 dl ulja ili masti

Priprema

Pecene crvene paprike ocistiti od ljuske i peteljki.

U posebnoj ciniji izdrobiti sir viljuškom, dodati jedno jaje, malo soli i vegetu, pa izjednaciti masu.

Svaku papriku raseci na jednom mestu, po dužini i u napravljeni otvor staviti pripremljen sir, pa malo stegnuti papriku, da se slepi sa sirom.

Valjati u brašno, a zatim u umucena jaja, u koja se doda malo vegete.

Pržiti 2-3 minuta sa jedne, pa onda i sa druge strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Služiti kao samostalno jelo ili kao prilog šniclama, pohovanim sa susamom.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.