

Pita od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** ispecenih i oljuštenih crvenih paprika
- **4** malo deblje ispecene palacinke
- **1 šaka** prezli
- **1 šaka** kozijeg mladog sira
- **1 šaka** sitnog kravljeg sira
- **50** gneceg dimljenog (slaninica, suvi vrat i sl.)
- **1** kašicica soli
- **mala** kesica majoneza
- **0,5 dl** paradajz soka
- **2** jajeta
- **50** g tvrdog sira po ukusu

Priprema

U tepsiju velicine 20x30cm (tolika je moja), na dno poreati pecenu oljuštenu papriku, preko nje posuti šaku mrvica (cisto da pokupe višak vlage), zatim malo posoliti i prelititi razmucenim jajima.

Sledeći korak je da se izmrve sirevi i pobacaju preko jaja, kao i sitno seckana dimljena slaninica ili suvi vrat.

Zatim se to stavi u rernu da se zapece na 15-tak minuta. Kada se izvadi iz rerne, prelije se majonezom i paradajz sokom i pokrije se palacinkama. Preko svega toga se narenda tvrdi sir (a može i parmezan) i to je to! Prijatno!

Savet

Može da se jede toplo ,ali je još ukusnije hladno!