Pita od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**crvene pecene paprike
- **1**pavlaka
- **2**jaja
- **200 g**slaninice
- so
- ulje

Priprema

Ocistiti paprike od semenki i preseci ih da izgledaju kao šnicle i posoliti ih. Nauljiti pleh i poreati paprike na dno. Preko posuti sitno iseckanu slaninicu. U posebnu posudu umutiti jaja i pavlaku i tom smesom preliti papriku. Peci oko 30 minuta.

Savet