

# **Pica pecena paprika**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gsitanog sira
- **150** gseckane salame
- **100** gseckanog kackavalja
- **1**jaje
- **200** gprezle
- **6** lepihcrvenih paprika
- **po ukususo**
- **1**paradajz

## **Priprema**

Izvaditi drške i ispeci papriku, zatim je ostaviti da se ohladi.

Napraviti fil od sir, seckanu salamu, seckani kackavalj i sve lepo sjediniti i ovim puniti paprike, i zatvoriti ih paradajzom.

Punjene paprike valjati u umuceno jaje, zatim u prezle. Tako spremnjene paprike pržiti na vrelom ulju.

## **Savet**

Paprike se mogu jesti sa hlebom ili bez hleb. Drugo mogu se jesti hladne ili vrue i tree ako sluajno nemate jaje možete napraviti smesu kao za posno od brašna i vode i u to umakati paprike pa u prezle.