

Pica pecena paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**sitanog sira
- **150 g**seckane salame
- **100 g**seckanog kackavalja
- 1jaje
- **200 g**prezle
- **6** **lepih**crvenih paprika
- **po ukusu**so
- 1paradajz

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 vreloom 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.