

Fergese



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **4-5** cenabelog luka
- **1/2 kg** crvene paprike, pecene
- **400 g** pelat paradajza
- **1 kašika** maslaca
- **1 kašika** brašna
- **3 kašike** mladog sira
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **po ukusu** peršunovog lista i origana
- **1/2-1** ljuta papricica

Priprema

Pecenu papriku ocistiti i ostaviti da se ocedi. Odvojiti nekoliko sa strane. U secku iseckati crni i beli luk, pa pržiti na maslacu dok ne omekšaju. Takođe u secku, usitniti papriku, papricicu i pelat, pa dodati luku i kuvati dvadesetak minuta. Zaciniti po ukusu. U drugoj šerpici otopiti kašiku maslaca pa zazititi brašno. Odmah potom dodati 3 kašike mladog sira i dobro promešati. Smesu sa sirom dodati u šerpicu sa paprikama i paradajzom, pa prokuvati par minuta. Doterati ukus zacinama, peršunom i origanom.

Prokuvati još par minuta, a onda presuti u vatrostalnu ciniju, poređati paprike koje smo odvojili i staviti da se pece u dobro zagrejanom retni, 10-15tak minuta. Izvaditi iz rerne i posuti peršunom.

Savet

Fergese se može poslužiti kao samostalno jelo, ili kao pikantan umak uz meso.. najbolje ide uz Elbasan tavu....