

Pohovane paprike punjene sirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 paprika
- 150 g sira u komadu
- malosoli
- 2 jajeta
- 50 g brašna ili prezli
- 1,5 dl ulja

Priprema

Paprike ispeci na *smederevcu*, lepo ih ispeci da se dobro oljušte. Stavljati ih u najlon kesu da se opuste. Ukus paprika koje se peku na smederevcu se ne može uporediti sa paprikama koje se peku na el. šporetu. Možete koristiti i zamrznute paprike, koje pre prženja razmrznete i ocedite. Malo ih posolite jer je i sir slan. Sir iseci na 6 jednakih komada i kroz otvor gde ste izvadili seme, staviti parce sira.

Pripremiti brašno u posudi i uvaljati napunjenu papriku u brašno. Umutiti jaja sa vrlo malo soli, pa papriku uvaljati u jaja i pržiti na vrelom ulju. Možete služiti toplo ili hladno kao predjelo, tako što papriku isecete na krugove. Uz supu ili corbicu može se služiti kao glavno jelo

Savet