

## *Pohovane paprike u sosu od paradajiza*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** paprika
- **150 g** brašna
- **150 g** prezli
- **2** jajeta
- **100 g** trapist sira

#### **Sos:**

- **250 ml** paradajiza (tomatino)
- **1 kašik** brašna
- **malo** vode
- **malo** šecera
- **po potrebi** soli

### **Priprema**

Pecene paprike ocistiti i posoliti. Trapist iseci na tanke kriške.

Napuniti paprike sa trapistom i spremite za pohovanje.

Ispržiti papriku.

Kada je pržena, papriku poredjati u vatrostalnu ili zemljanu posudu.

Napraviti sos od paradajiza.

Preliti paprike i peci na 200 C oko pola sata.

### **Savet**

Služiti toplo.