

## Slavske paprike



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 pecenih paprika
- 100 g brašna
- 150 g skuvanog pirinca
- 4 kisela krastavca
- 150 ml kisele pavlake
- 1/2 kašike bosiljka
- 150 g šunkarice
- 100 g prezle
- 2 jajeta
- 150 g kackavalja
- so
- biber

## Priprema

U veci sud stavimo sitno iseckan kackavalj, šunkaricu isecenu na sitnije kocke, krupno izrendane krastavce, skuvan pirinac i bosiljak, pavlaku. Posolimo pobiberimo i dobro promešamo varjacom. Na paprike naneseemo fil i preklopimo. Punjene paprike najpre uvaljamo u brašno, zatim u umucena posoljena jaja i na kraju u prezlu. Paprike ponovo uvaljamo u jaja zatim u prezlu i prismo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa svih strana ispržene paprike stavimo na tanjir oblozen papirom da upije nepotrebnu masnocu.

## Savet

Zanimljivo i veoma lako za pripremu ;-)