

Gurmanske pohovane paprike



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** srednjih pecenih paprika
- **1,5** dlulja
- **2** jajeta
- **150 g** kackavalja
- **9** reznjevadimljene slanine
- **1** kašikasušenog vlašca
- **1** kašicica soli
- **100 g** prezli
- **malo** zacina po ukusu
- **3** kašike brašna

Priprema

Oljuštiti papriku, malo je posoliti i staviti na rešetku da se ocedi. Za to vreme iseci kackavalj na deset delova. Raseci svaku papriku po dužini i u nju staviti komad kackavalja, preko posuti malo suvog vlašca.

Odozgo staviti režanj dimljene slanine. Ja sam koristila *zlatiborac*. Može i domaca, tanko secena. Spojiti krajeve paprike preko kackavalja i slanine.

Umutiti jaja sa malo soli, u posudi pomešati prezle i brašno. Staviti tiganj na vatru, sipati ulje, pustiti da se zagreje. Papriku prvo uvaljati u prezle, onda u jaje pa ponovo u prezle, Puštati u ulje da se prže. Vatra ne sme biti jaka ili ringlu na šporetu podesiti na slabije. Pržiti kratko sa obe strane, voditi racuna da ne pregori. Redjati na kuhinjski papir. Kada smo završili pohovanje, paprike poredjati na tanjir, narendati na sitno deseto parce kackavalja koje je ostalo. Preko posuti suvi vlašac.

Savet

Moram da se pohvalim da su izuzetno lepo uspele jer su pohovane u poklon keramikom tiganju. Jako sam zadovoljna. Hvala još jednom na poklonu