

Rolovana paprika



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pecenih paprika
- **100 g** šunke
- **200 g** sira
- **3** jajeta
- **150 g** brašna
- **3** dlulja
- **po ukusu** mešavina začina

Priprema

Ispeci paprike, oljuštiti, ocistiti od semenki i peteljke. Raseci ih uzdužno i oblikovati pravougaonik. Kackavalj izrendati na krupnu stranu rende, a šunku izrendati ili sitno naseckati. Pomešati sa sirom i začiniti po ukusu. Pripremljenom smesom premazati paprike i urolovati. Rolovanu papriku uvaljati u brašno, zatim umociti u jaja, a na kraju u prezle. Tako pripremljenu papriku pržiti na vrelom ulju dok ne porumene. Od ostataka paprike napravite prženiju sa prazi lukom i jajima.

Savet

Može da posluži kao vežera ili odlično predjelo.