

Pržene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5**paprika
- **2** kašikeulja
- **200** gsira (feta, sitni sir ili neki masni sir)
- **2**jajeta
- **2-3** cenabelog luka
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **2** prstohvatatucane crvene paprike

Priprema

Papriku oprati ocistiti od semenki i dršcica i iseci na srednje kocke. U tiganj staviti ulje, dodati seckanu papriku, so i pržiti da omekša uz povremeno mešanje (tiganj ne poklapati vec da je otvoren). U posudu staviti usitnjeni sir, 2 jajeta, beli luk protisnut na spravnicu za beli luk, 1 kašiku seckana peršuna, so, mleveni biber, preliti preko prženih paprika i uz mešanje pržiti još 1- 2 minuta. Posuti tucanom paprikom.

Savet