

Posne pohovane paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pecenih paprika
- **150 ml** piva
- **100 g** brašna
- **100 g** prezle
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Paprike oljuštiti. U dublji tanjir naliti pivo, a u dva plica tanjira usuti brašno i prezlu.

Papriku najpre posoliti i zaciniti po ukusu, zatim je uvaljati u brašno, onda umakati u pivo, a zatim u prezle. Postupak ponavljati i sa preostalim paprikama.

Pržiti u ulju zagrejanom na srednjoj temperaturi, pa odlagati na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

Savet

Služiti tople uz posni majonez.