

Pohovane pecene paprike punjene feta sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**mesnatih crvenih paprika
- **150 g**feta sira
- **3** jajeta
- **100 g**oštrog brašna
- **100 g**prezli
- **malosoli**
- ulje (za prženje)

Priprema

Paprike ispecite na rešetki u zagrejanj rerni na 200 °C. Pecene paprike stavite u najlonsku kesu i ostavite zatvorene 15-20 minuta, pa ih oljuštite pazeci da ostanu cele.

U svaku papriku stavite parce feta sira. Papriku uvaljajte u brašno, zatim u umucena posoljena jaja, a na kraju u prezle. Ispecite na zagrejanom ulju do zlatne boje.

Savet