

Paprike na ulju



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6**svežih paprika
- **po potrebi** ulja

Priprema

Paprike oprati i lepo obrisati suvom krpom. Pre prženja možete ih ocistiti od semenki i peteljki, ali i ne morate. Ako ih ne cistite onda svaku papriku bocnite nožem.

U tiganj stavite ulje da prekrije dno. Poreajte paprike i obavezno poklopite tiganj, jer mnogo pršti prilikom prženja. Paprike pržiti na srednjoj temperaturi.

Posle nekog vremena, kada mislite da su se paprike zapekle na jednoj strani (vreme zavisi od šporeta) skloniti tiganj sa šporetom, sacekati da se situacija sa tiganjem smiri :D, pažljivo skinite poklopac, zbog pare i prstanja, okrenite paprike, poklopite i vratite da se zapeku i na drugu stranu. Kada se zapeku opet skloniti sa šporetom i kada prestane da pršti ulje odklopiti i izvaditi paprike.

Tiganj prilikom prženja potpuno poklopiti i dok su na šporetu nikako ne otvarati. Kada ih izvadite posolite po ukusu i jesti sa cime god volite. Mogu se jesti i sa sirom, pavlakom, salatom, ajvarom, ko šta voli :-)

Savet

Prijatno :)