

Paprike na ulju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6svežih 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 čistite onda svaku papriku bocnite nožem.

U tiganj stavite ulje da prekrije dno. Poređajte 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 šporeta, sačekati 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 šporeta 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, salatam, ajvarom, ko šta voli :-)

Savet

Prijatno :)