

## **Brze pohovane paprike**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8pecenih paprika
- 2jaja
- malosoli
- malo bibera
- na vrh kašicice prašak za pecivo
- brašno
- voda
- ulje za prženje

### **Priprema**

Ocišcene paprike ostavite da se malo procede. U malo dublju posudu (dublji tanjur) umutiti jaja i dodati so, biber i na kraju prašak za pecivo i brašno po potrebi. Staviti tiganj sa uljem da se zagreje. Potapati paprike u smesu i pržiti. Smesa treba biti gušća nego za palacinke, a ko je previše gusto dodati vodu.

### **Savet**

U smesu se može dodati i još neki zain po želji: origano, bosiljak, susam ili ljuta paprika.