

## ***Brze pohovane paprike***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Očišćene paprike ostavite da se malo procede. U malo dublju posudu (dublji tanjir) 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 začin po želji: origano, bosiljak, susam ili ljuta paprika.