

Rolovana pohovana paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15 komada** pecenih crvenih paprika
- **3 jajeta**
- **5-6 kašika** brašna
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1,5 dl** ulja
- **150 g** sitnog sira

Priprema

Pecene paprike lepo ocistiti od semena. Svaku papriku raseci po dužini (samo sa jedne strane) da se dobije šnicla, usoliti suvim biljnim zacinom. Penasto ulupati jaja u posebnu ciniju, a u drugoj prosejati brašno. Svaku papriku uvaljati u brašno, zatim u jaja i spuštati u dublji tiganj, u zagrejanom ulju i pržiti. Kad je jedna strana ispržena, okrenuti paprike i pržiti sa druge strane, dok se ne dobije zlatno žuta boja. Papriku odlagati na papirni ubrus, kako bi upila suvišnu masnocu. Kad se malo prohlade na svaku papriku po sredini staviti punu kašiku sira i zarolati kao sarmicu.

Savet

Dekorirati i služiti po želji. :)