

## *Pohovane paprike sa kajmakom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6-8** crvenih paprika
- **nekoliko kašika** zrelog kajmaka

#### **Za pohovanje:**

- **100 g** brašna
- **100 g** prezle
- **2** jajeta
- **za prženje** ulje

### **Priprema**

Pecene i očišćene paprike napuniti sa po jednom punom kašikom kajmaka. Uvaljati u brašno, jaje i na kraju u prezle. pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane po minut-dva. Pecene paprike izvadite iz ulja na salveti da upiju višak masnoce. Poslužite sa po malo kajmaka, mogu tople a i hladne.

### **Savet**