Predjelo sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 pecenih**crvenih paprika
- **150 g**sitnog sira
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **3**jajeta
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**ulja

Priprema

Paprike ispeci sa svih strana i ocistiti im kožicu. Na ulju dinstajte sitno seceni luk. Kada je luk omekšao dodajte paprike i dinstajte poklopljeno da i one omekšaju. Povremeno lagano promešajte ili samo protrestite šerpicu. U posebnoj posudi, umutite jaja viljuškom dodajte sir, so, malo bibera i suvih zacina. Smesu dodajte paprikama i još malo dinstajte 10-tak minuta otprilike. Poslužite kao predjelo, a može biti i zaseban obrok uz parce hleba.

Savet