

Pecene paprike sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 12 duguljastih belih ili zelenih paprika
- 300 g punomasnog zrelog sira
- 3-4 komada jaja
- malo praška za pecivo
- 1 kašika kukuruznog griza (palente)
- 1 kašika pavlake
- ulje za prženje
- brašna za paniranje paprika
- so po ukusu

Priprema

Paprike ispeci pa pecene složiti u najlon kesu, da bi, kada se ohlade mogle lepo da se oljušte.

Oljuštene paprike kojima je slinuta drška i semenke puniti sledecim nadevom: pomešati izmrvljeni sir sa pavlakom, jajima i kukuruznim grizom, pa ako je suviše tecno dodati i malo brašna i praška za pecivo.

Pažljivo piniti svaku oljuštenu papriku, pa je zatvoriti brašnom a može i cackalicom, po meni je bolje bražnom jer se lepše isprže. Svaku papriku uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju sa svih strana.

Režati na plitak tanjir i služiti kao toplo predjelo. Izuzetno su ukusne i nailaze na opšte oduševljenje.