

Paprike u kajmaku



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 pecenih crvenih paprika
- 3 cenabelog luka
- 400 g kajmaka
- 2-3 granciceperšuna
- 1/2 kašicicemešavine zacina
- po ukusus
- po ukusumleveni crni biber

Priprema

Pecenu papriku isecite na trakice, posolite, pobiberite i dodajte mešavinu zacina. U tiganju na šporetu stavite 1 kašiku ulja i kada se zagreje dodajte beli luk koji ste prethodno iseckali na sitno.

Propržite kratko, dodajte papriku pa i nju propržite. Sklonite sa ringle, sipajte kajmak i peršun i sve promešajte.

Servirajte u cinije i služite toplo ili hladno po želji.

Savet