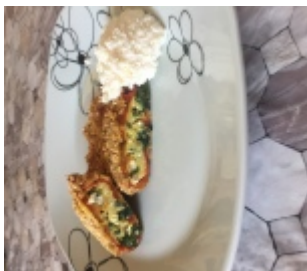


## *Pohovane paprike (punjene sremušem i sirom)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2-3 kašike** sremuša
- **4-5** jaja
- **2 kriške** sira (po izboru)
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **10-13** pecenih paprika
- kornfleks i prezle za pohovanje

### **Priprema**

Pecene paprike oljuštiti, ocistiti od semenki i odstranite peteljke...

Za fil propržiti sremuš (3-4 minuta) na ulju. Posebno umutiti jaja, dodati sir i na kraju sremuš.

Posoliti po ukusu (u zavisnosti od toga, koliko je slan sir). Na kraju dodati 2 kašike kukuruznog brašna i sve lepo sjediniti kašikom. Svaku papriku napuniti sa po dve kašike ovoga fila...

Zatim paprike pohovati na uobicajen nacin. Prvo ih umrljati u brašno, pa u jaja i na kraju u mleveni kornfleks i prezle. Pržiti na vrelom ulju dok ne dobiju lepu žutu boju.

### **Savet**

Ko voli, može u fil dodati beli luk (iseckan ili izrendan). A kornfleks se može samleti na sitni ili grubo usitniti.

Izbor je vaš.