

## *Sitan sir i pržene paprike*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** sitnog sira
- **5 kašika** susama
- **4** paprike
- **1 kašika** ulja
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

Paprike iseci na kockice. Tiganj ugrejati i sipati ulje i na laganoj vatri pržiti paprike posoliti. Ugrejati tiganj i na suvo propržiti susam stalno mešajući da ne zagori. Kad susam požuti skloniti sa šporeta i dodati ga sitnom siru dobro izmešati. Servirati sir i paprike.

### **Savet**

?