

Pecene paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 pecenih, očišćenih i ocedjenih** paprika
- **po ukususo** i biber
- **100 g** sira
- **30 ml**ulja
- **2 kašike**seckanog peršuna
- **3 cena** belog luka

Perliv:

- **2 umucena** jaja
- **3 kašike** kiselog mleka
- **1 kašika**brašna
- **malosoli**
- **100 g**kackavalja
- **60 ml**jogurta

Priprema

U nauljenom plehu poredajti papriku. Posoliti i pobiberiti. Rasporediti sir. Posuti peršun i naseckani beli luk. Preliti sa malo ulja.

Preliv: Umutiti jaja, dodati malo soli, kiselo mleko, jogurt i brašno.

Viljuškom umutiti i prelići preko paprika.

Peci na 250 C oko 15 minuta. Kad dobije žutu boju izvaditi i posuti rendanim kackavaljem. Vratiti u rernu da se dopece.

Seci na kocke, služiti toplo jelo uz kisele krastavcice! Prijatno!

Savet

Ukusno jelo koje se brzo sprema!