

Pecene paprike punjene sirom i slaninom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pecenih paprika
- **100** g sira
- **100** g slanine
- **3** jajeta
- **2 kašike** seckanog svežeg peršuna
- **200** g prezli
- **po potrebi** brašna
- **3** cenjabelog luka
- **malosuvog** biljnog zacina
- bibera
- **po potrebi** ulja
- **po želji** praziluka

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti sir, na kockice sitno iseckanu slaninu i kašiku peršuna.

Paprike ocistiti, iseci peteljke pa puniti prethodno napravljenom smesom.

Sa strane umutiti jaja, u drugu posudu sipati brašno, a u trecu prezle u koje dodajemo još i kašiku peršuna i sitno iseckan beli luk.

U tiganju zagrejati ulje, pa svaku papriku uvaljati prvo u brašno, pa jaja i na kraju prezle pržiti na tihoj vatri dok

ne porumeni (par minuta).

Gotove paprike reati na ubrus pa u tanjir. Po želji možete ih dodatno dekorisati sitno iseckanim prazilukom.

Savet

Prijatno!