

Pohovana zapecena paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecihpečenih i oljuštenih crvenih paprika
- 3jajeta
- **4 kašike**brašna
- **po ukusu**so

Za prelivanje:

- **1** cašakisele pavlake

Priprema

Vatrostalnu ciniju potmazati uljem. Umutiti jaja malo posliti, takoe i paprike pre toga posoliti po ukusu. Paprike prvo umakati u brašno pa u jaja i reati u vatrostalni pleh, dok ne potrosite svu papriku. Umutiti pavlaku sa jednim jajetom i preliter preko paprika. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Stavite foliju, i pred kraj peenja je skinite, paprike da dobiju lepu boju. Prijatno! <3