

## **Pohovana punjena paprika**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** pecenih ociščenih paprika
- **10** šnitatrapista  $5*2.5*0.5$  cm
- **10** šnitapraške šunke
- **2** jajeta
- **5** kašikaprezli
- **3** kašikesusama
- **3** kašike usitnjenog kornfleksa
- po **željiso**
- **3** kašike brašna
- po **želji** ulje za prženje

### **Priprema**

Trapist staviti na prašku šunku, uviti kao sarmu i ubaciti u prapriku i posoliti. Izmesati prezle, susam i kronfleks. Umutiti jaja. Paprike valjati u brašno, umucena jaja, pa u mešavinu i pržiti na ulju dok ne porumene sa obe strane.

### **Savet**

Jelo je vrlo ukusno, hranljivo i može da bude kao glavno jelo uz neku salatu i orbu.