

Pohovana paprika sa susamom i sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 srednjih paprika babura
- 100 g topljenog sira
- 50 g susama
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- krompir
- 2 jajeta
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Papriku baburu ispeci, oguliti i izvaditi semenke. Posoliti i pobiberiti. Paprike iseci na pola, tako da izgledaju kao šnicle.

Paprike uvaljati u brašno, pa u jaja, u kojem je stavljano malo vegete, pa u prezlu, koja je pomešana zajedno sa susamom. Kada se sve paprike pohuju, možemo ih pržiti na tihoj vatri.

Ispohuvane paprike kad su pecene, vruce, staviti preko njih narendani sir, koji se odmah topi na njima.

Možete ih poslužiti sa spanacem i pomfritom, kao prilog. Prijatno!