

Pecene paprike u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crvenih mesnatih paprika
- **80 g** maslaca
- **200 g** domaćeg, kravljeg sira
- **100 ml** krem pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** soli

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i iseci na trake (zimi koristiti pecene paprike iz zamrzivaca). Sir rukom izmrviti.

U odgovarajucu posudu staviti maslac da se rastopi. Na rastopljeni maslac ubaciti pripremljene paprike, posoliti, promešati i pržiti ih na srednjoj temperaturi (poluotklopljene). Kada ispari voda, koju paprike puste, dodati izmrvljeni sir i promešati.

Mešajući, pustiti da se sir malo otopi. Na kraju naliti krem za kuvanje i krckati još jedan minut, da se sve lepo sjedini. Probati da li treba dosoliti (zavisi koliko je sir slan). Ako želite da vam bude još kremastije, dodajte još pavlake za kuvanje. Skloniti sa vatre i poslužiti toplo (ukusno je i kada se ohladi).

Savet