

Sveže pržene paprike sa krem sirom



težina: lako

za: 3 osoba

vreme pripreme: 35 min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7**svežih paprika
- **3-4** kašikeulja za prženje
- **3** kašikekrem sira
- **1** kašikakisele pavlake
- **po ukususu**
- **po ukusubiber**

Priprema

U šerpi, na zagrejanom ulju, pržiti oprane, ocišcene i iseckane paprike uz dodatak soli i bibera, oko 25 minuta.

Kad su mekane umešati krem sir i pavlaku. Sve dobro izmešati i posle dva tri minuta skinuti sa vatre.

Savet

Ovaj veoma ukusan prilog brzo se sprema i može se poslužiti uz razna mesa. Umesto krem sira može se staviti beli izmrvljeni sir ili samo kisela pavlaka.