

Ohridske paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Paprike:

- **4-6 komada** sitnijih paprika babura
- **200 g** kravljeg sira tipa fete
- **150 g** kackavalja, trapista, gaude
- **80 g** pecenice u komadu
- **prstohvatsoli**
- **prstohvat** bibera
- **uljeza** nešto dublje prženje

Kajgana:

- **2-4** jajeta
- **1/4 kašice** soli
- **2 kašike** hladne vode
- **2 kašike** ulja za prženje

Priprema

Priprema paprika: Paprike dobro oprati i posušiti kuhinjskim ubrusom. Izvaditi peteljke i semenke. Noktom na palcu, ili ostrim vrhom noža, "bockati" u krug oko peteljke i na taj način će se peteljka sasvim lako odvojiti od paprike. Iseci kackavalj i pecenicu na kockice velicine stranice 1 cm. U ciniji viljuškom izmrviti kravlji sir. Dodati kockice kackavalja i pecenice. Posoliti, pobiberiti i dobro izmešati. Napuniti paprike.

U manjoj, a dubljoj šerpici na tihoj vatri zagrijati ulje. Stavljati po 2-3 paprike i uz okretanje ih pržiti desetak minuta. Ako bude bilo potrebno pojačati vatru. Paprike će prskati bez obzira na to što smo ih prethodno obrisali kuhinjskim ubrusom, pa šerpicu pokriti žicanim poklopcem. Kada budu porumenele i omekšale vaditi ih na tanjir. Ispržena ljuska će se lako oljuštiti, što je meni važno jer je ne volim. U toku prženja, kada babure budu omekšale, postojeće verovatnoća da fil curi iz njih, zato je važno da otvor bude što manji, ili paprike zatvoriti komadicima paprike ili paradajza.

Priprema kajgane: U činiji viljuškom izmutiti 2-4 jajeta. Dodati 2 kašike vode i so pa još mutiti. U tiganju na jakoj vatri zagrijati ulje i ispeci kajganu. Odozgo poredjati ispržene paprike i odmah servirati.

Savet

Lagano jelo koje se brzo priprema, a prikladno je za doručak, ali i za ručak kao pun obrok. Recept je iz male kuvarске knjižice štampane 1982. godine. Navedene mere su za 2-4 osobe. U zavisnosti od veličine paprika možete da napravimo 4-6 komada.