

Pohovane pecene paprike



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** **ocišćenih** pecenih paprika
- **250 g** feta sira
- **2** jajeta
- **3-4 kašike** brašna
- **100 g** prezle
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po potrebi** ulje za pohovanje

Priprema

Svaku očišćenu papriku zaseci pa rasiriti. Posuti sa vrlo malo soli jer je feta slana i sa malo bibera. Na sredinu paprike staviti plocicu sira. Prebaciti jedan kraj paprike preko sira, a preko njega drugi kraj paprike. Malo ivicu pritisnuti prstima da se paprika zatvori.

Tako spremljena papriku uvaljati u brašno pa umociti u umucena jaja i na kraju uvaljati u prezlu.

Ispržiti paprike u dubljem ulju pa ih reati na tanjir obložen papirnim ubrusom da se ocede od viška ulja.

Proglašenje paprike poslužiti uz neku salatu ili prilog kao što je peceni krompir sa palentom ili krompir sa zacinama.

Savet

Ovako spremljene paprike mogu uz neku salatu biti glavno jelo ili odlican prilog uz neka mesa.