

Pohovane pecene paprike (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kom** crvenih pecenih paprika
- 2 jajeta
- **3 kašike** brašna
- **5 kašike** prezli
- **po ukusu** so
- **1 kašica** belog luka u prahu

Priprema

Paprike ocistimo i posolimo po ukusu sa obe strane, jaja izbuckamo u drugu posudu stavimo brašno i u odvojenu posudu pomešamo prezlu sa prahom od belog luka.

Paprike valjamo prvo u brašno zatim u jaja i na kraju u prezle, pržimo na ulju srednje temperature prvo s jede zatim struge, strane da dobije lepu rumenu boju.

Vadimo na tanjur obložen papirnim ubrusom da bi upilo višak masnoće.

Služimo ga toplog.

Savet

Ja nisam istika od peteljki, nada, se mogu odstraniti oistiti od semenki i napuniti širom pre pohovanja