

Pohovane paprike sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pecenih paprika
- **100 g** sira
- **2** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **6 kašika** prezli
- so
- zacín
- ulje za prženje

Priprema

Paprike posoliti sa obe strane i ostaviti da odstoje 10-ak minuta. Sir iseci na listice i u svaku papriku staviti po listic, uvaljati je u brašno pa u umucena jaja, u koja sa doda i malo zacina, pa u prezle. Spustiti paprike u zagrejano ulje da se prže, po nekoliko minuta sa obe strane.

Pržene staviti na papirnu salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet