

Cepkana pecena paprika sa kajmakom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pecenih paprika
- **2** kašike kajmaka
- **4** kašike ulja
- **1** kašica casekanog peršuna
- **1** kašica s uvoj biljnog zacina

Priprema

Pecenu papriku iz zamrzivaca, oljuštiti, ocistiti od peteljki i semenki, pa iscepkatiti na trakice. Ostaviti malo da se ocedi višak tečnosti.

U tiganj staviti ulje da se zagreje, pa dodati cepkanu papriku. Pržiti iz povremeno mešanje da ne zagori. Pržiti dok paprika ne omeša, pa dodati suvi biljni zacin, soli po ukusu i seckani peršun. Probati da ima lep ukus tj. po vašoj želji. Na kraju prženja dodati kajmak pa još malo propržiti. Jelo je najlepše kada se jede toplo.

Savet

Ako više volite kiselu pavlaku, možete je staviti umesto kajmaka. Po meni je lepše sa kajmakom.