

Pohovane paprike punjene sirom

Paprike se prvo peku na roĀtilju, ogule se, pune sirom i pohuju....

1 Oprati paprike, oĀistiti od semenki, malo ih povegetiti unuta i peci na roĀtilju.

2

3

4 Oguliti paprike.

5

6

7 IseĀti sir ne kriĀke i u svaku papriku staviti po jednu kriĀku sira.

8

9

10 Ako pripremljene paprike pohovati (prvo uvaljati u braĀno sa malo zaĀina i soli zatim u izlupana jaja sa zaĀinom pa u prezle) i prĀiti na vrelom ulju .

Sastojci:

crvenih paprika 1kg
sira 200gr
braĀina 200gr
jajeta 2
prezli 200gr
vegeta
so
ulje ili mast

11

12

13 Moŕziti paprike na papir da se ocede od ulja i tople
posluŕziti.

14

15

Napomena:

Uz njih na tanjir moŕzete dodati kaŕjiku kisele
pavlake.