

## Pohovane paprike punjene sirom

*Paprike se prvo peku na roÅ¡tilju, ogule se, pune sirom i pohuju....*

**1** Oprati paprike, oÄ•istiti od semenki, malo ih povegetiti unuta i peci na roÅ¡tilju.

**2** Oprati paprike, oÄ•istiti od semenki, malo ih povegetiti unuta i peci na roÅ¡tilju.

### Sastojci:

crvenih paprika 1kg

sira 200gr

braÅ¡na 200gr

jajeta 2

rezli 200gr

vegeta

so

ulje ili mast

**4** Oguliti paprike.

**5**

**6**

**7** IseÄ†ti sir ne kriÅ¡ke i u svaku papriku staviti po jednu kriÅ¡ku sira.

**8**

**9**

**10** Kako pripremljene paprike pohovati (prvo uvaljati u braÅ¡no sa malo zaÄ•ina i soli zatim u izlupana jaja sa zaÄ•inom pa u prezle) i prÄ¾iti na vrelom ulju .

**12**

**13** <sup>12</sup>laditi paprike na papir da se ocede od ulja i tople posluÅ¾iti.

**14**

**15**

**Napomena:**

Uz njih na tanjur moÅ¾ete dodati kaÅ¡iku kisele pavlake.