

Sitan sir i pržene paprike



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sitnog sira
- **5 kašikasusama**
- **4** paprike
- **1 kašikaulja**
- **po ukususoli**

Priprema

Paprike iseci na kockice. Tiganj ugrejati i sipati ulje i na laganoj vatri pržiti paprike posoliti. Ugrejati tiganj i na suvo propržiti susam stalno mešajuci da ne zagori. Kad susam požuti skloniti sa šporeta i dodati ga sitnom siru dobro izmešati. Servirati sir i paprike.

Savet