

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 kašičica** seckanog peršuna
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

Priprema

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

U tiganj staviti ulje da se zagreje, pa dodati cepkanu papriku. Pržiti iz povremeno mešanje da ne zagori. Pržiti dok paprika ne omekša, pa dodati suvi biljni zacin, soli po ukusu i seckani peršun. Probat i 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.