Punjena pecena paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**pecenih paprika
- **150 g**tanko secene šunke
- **150 g**tanko secenog kackavalja
- **3**jajeta
- so
- brašno
- prezle (hlebne mrvice)
- ulje

Priprema

Paprike oljuštiti, ocistiti od semenki, posoliti ih i ostaviti da se ocede. Kada su se ocedile u svaku papriku pažljivo (paziti da se paprika ne pocepa) staviti po listic šunke i kackavalja.

Pripremiti masu za pohovanje: u jedan tanjir dobro umutiti jaja, u drugi staviti brašno, a u treci prezle. Uzeti papriku i pažljivo je prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i najzad u prezle. Ulje staviti da se ugreje i spuštati paprike da se prže. Kada se isprži jedna strana, okrenuti je da i druga strana dobije lepu rumenu boju. Pržene paprike vaditi na kuhinjski papir, da papir upije višak masnoce, pa poslužiti uz prilog po želji.

Savet