

SMAŻONA W CIEŚCIE PAPRYKA CZERWONA

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 sztuki
ser owczy	1 kostka
jajko	2 sztuki
sól	do smaku

olej

tłuszcz do smażenia

Ciasto:

mąka	1/2 szklanki
sól	szczypta
jajko	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną paprykę upiec, usunąć skórę, posolić do smaku. Ser zetrzeć, dodać natkę pietruszki oraz jajka, wymieszać. Paprykę faszerować gotową masą. Z mąki, jajek, soli oraz wody wymieszać ciasto. Paprykę obtaczać w cieście i smażyć na rozgrzanym oleju. SMACZNEGO !!!