

## **Zalucene paprike**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 20takzelenih paprika šilja**
- **1 glavicabelog luka**
- **1 veca vezaperšunovog lista**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusuulja**
- **po ukususirceta**
- **malošecera**

### **Priprema**

Paprike oprati, posušiti i ispeci. Odlagati ih u najlonsku kesu, da se potpare, da bi se lakše ocistile. Za to vreme ocistiti i naseći beli luk, a peršunovo lišće sitno iseckati. Posoliti paprike, reati ih u posudu, izmeu stavljati beli luk i peršun, pa zaliti mešavinom ulja, šecera i sirceta. Odložiti ih u frižider na pola sata i poslužiti.

### **Savet**