

Namaz od suvih paprika



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** suvih paprika
- **2 -3 kašike** ulja
- **1 manja glavica** luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** cili papricica
- **2 kašike** paradajza
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** vinsko sirce
- **2 kašike** mlevenih oraha

Priprema

Suve paprike staviti u lonac, nasuti vodu i kuvati nekoliko minuta da omekšaju. Procediti i staviti u blender ili multipraktik i samleti. U tavu sipati ulje, staviti sitno naseckan luk, propasiran beli luk, pržiti na laganoj vatri uz mešanje, staviti mljevene paprike, sitno iseckanu cili papricicu, paradajz i sve to pržiti uz mešanje. Pržite do gustine koja vam odgovara za mazanje. Dodati so, biber po ukusu, vinsko sirce i orahe, sve još malo pržiti. Ovaj namaz veoma podseca na ajvar, brzo se pravi, a suve paprike ima za kupiti i na pijacama i u trgovinama. U pakovanju ima 10 paprika. Ukoliko ne volite ljuto, samo izostavite cili papriku.

Savet