

Pržena turšija ja spržom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7-10** paprika iz turšije
- **300-400 g** sprže
- **200 g** slanine
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Papriku iz turšije saseckati pa dodati u nauljenoj šerpi da se uprži i omekša. Ako je potrebno u toku prženja dolijte malo. Dodati i slaninu sasecanu na kockice pa pržiti sa paprikom uz mešanje. Spržu dodati kada je paprika pri kraju prženja kako se ne bi potpuno otopila. Pržiti sve zajedno još malo da se svi ukusi i mirisi povežu. Dodajte soli po ukusu.

Posužiti toplo ud domacu pogacu i domaci ajvar :)

Savet

Prijatno :)