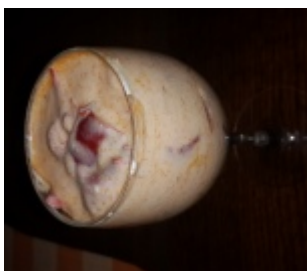


Paprike sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crvenih paprika
- **2 glave** crnog luka
- **1** srednji beli luk
- **1 kg** kiselog mleka
- **2 kašike** peršuna
- **2 kašike** ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Papriku ocistiti i iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati i pomešati sa paprikom. Zagrejati ulje i pržiti papriku i luk dok ne omekša, posoliti i pobiberiti pa ostaviti da se ohladi.

Kad se paprika ohladila pomešati sa kiselim mlekom i sitno iseckanim peršunom. Po ukusu dodati suvi biljni zacin.

Savet

Trebalo bi da može da stoji do nedelju dana u frižideru, meni je najduže stajala 3 dana. Po originalnom receptu stavljaju mladi beli luk, ali ja ga sad nisam našla pa sam kobinovala crni i beli.