

Paprika sa krompirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** crvenih paprika, srednje velicine
- **10** krompira, srednje velicine
- **1** veća glavica crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **po ukus** so i biber

Priprema

Sitno iseckan luk izdinstati dok ne porumeni. Dok se luk dinsta, izrendati oljušten krompir na krupno. Dodati ga u luk i dinstati na laganoj vatri desetak minuta. Dodati so i biber.

Ociscene paprike puniti napravljenom smesom i peci u zagrejanj rerni na 150 stepeni oko pola sata.

Savet

Paprike služiti uz sezonsku salatu.