

Ljubina trljanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 suvih paprika
- 2-3 **cen**abelog luka
- 1 **struk**praziluka
- **maloulja**
- **po potrebis**o
- 100 g starog sira

Priprema

Sušenu papriku popariti pa iseci na listice. Preliti uljem, malo posoliti pa dodati sitno isecen crni luk i izgnjecen sir. Dodati i praziluk isecen na kolutice. Sve izmešati i dosoliti po potrebi.

Savet

Trljanicu možete poslužiti uz razliita jela od povra, a ja sam je poslužila uz zapeeni kupus.