Salata sa papricicama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** krastavca
- **3**papricice
- **2 cena**belog luka
- **1 grancice**svežeg peršuna
- **po ukusu** soli i sirceta
- **malo**ulja i vode

Priprema

Papricice propeckati na ringli i uviti u najlon kesu da omekšaju, a zatim ih oljuštiti i iseckati na sitnije ili krupnije komade, po izboru. Krastavice oljuštiti i iseckati na kolutice. Sve staviti u ciniju. Napraviti preliv po ukusu: U manju ciniju sipati sirce i so, razblažiti vodom i dodati malo ulja. Peršun sitno saseckati, a belu luk izgnjeciti ili sitno saseckati i dodati prelivu. Sve promešati, dodati ako je nešto potrebno i preliti krastavce i papricice.

Savet

Pre služenja ohladiti u friželederu :)