

Paprika, Ljuti Reliš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** paprika, crvenih, žutih
- **3** cili papricice (crvene i zelena)
- **3** cenabelog luka
- **2 kašik** maslinovog cili ulja
- **1 kašik** avocnog sirceta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Paprike ispecemo u rerni, ocistimo od kožice i iseckamo na reznjeve. ili papricice iseckamo na kolutove, sve sa semenom.

Beli luk sitno iseckamo. Sve sjedinimo pa dodamo ulje i sirce. Ako ne volite baš ljuto, koristite obicno maslinovo ulje i ocistite cili papricice od semenki.

Ovako.

Savet

Imamo prijatelja, koji jede strašno ljute stvari. Dok ostali odmah tre za ašu vode kad ovo probaju, on mirno vadi viljuškom, u slast jede i smeška se nama.