

## *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 režnjeve. 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.