

Šargarepa i pecena crvena paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika (crvene pecene)
- **8 srednjih**šargarepa
- **4 cena** belog luka
- **2 kašike**seckanog peršunovog lista
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**sirceta
- **po ukusu**soli
- **malobibera**

Priprema

Šargarepu ocistiti, iseci na kolutove iste debljine i kuvati 15 minuta. Ocediti je i naliti hladnom vodom. Papriku ocistiti od kože i semenki i iseckati na kockice. Šargarepu ocediti. Pomešati sa paprikom dodati seckani beli luk, peršun ulje, sirce, so i biber. Sve izmešati ostaviti je preko noci u frižider.

Savet

Berli luk, ulje, sire, so dodajete po vašem ukusu. Takoe možete dodati i ljutu papriicu ukoliko volite ljuto.