Posne paprike

Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crrnog luka
- 300 g patlidžana
- 2 velika krompira
- 15-tak manjih paprika, raznih boja i oblika
- malo ulja
- so
- biber

Priprema

Propržiti sitno iseckan luk, dok ne porumeni, na malo ulja. Izrendan, posoljen i iscedjen patlidžan, dodati u luk, a nakon toga i izrendan krompir.

Dinstati na laganoj vatri desetak minuta. Dodati so i biber. Puniti paprike. Peci na 200-250 stepeni oko pola sata.

Umesto patlidžana, se može staviti samo krompir. U pleh nije potrebno sipati ulje.