

"Pecena" salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladih tikvica
- **500 g** patlidžana
- **500 g** crvenih paprika
- **3** cenabelog luka
- **1 kašičica** morske soli
- **malobibera**
- **po ukusu** ulje, sirce ili limunov sok
- **po ukusu** peršunov list

Priprema

Papriku, patlidžan i tikvice dobro oprati i peći u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 20 minuta. Nakon desetak minuta pečenja, okrenuti povrće da bi se ispeklo sa svih strana.

Prohlaene paprike i patlidžan oljuštiti, a tikvice ne treba ljuštiti. Dve iseckati na sitnije komade, sipati so, ulje, beli luk, biber, pa sirce ili limunov sok i dobro promešati.

Savet