

Ljubina trljanica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6** suvih paprika
- **2-3** cenabelog luka
- **1** strukpraziluka
- maloulja
- **po potrebiso**
- **100 g** starog sira

Priprema

Sušenu papriku popariti pa iseci na listice. Preliti uljem, malo posoliti pa dodati sitno isecen crni luk i izgnjecen sir. Dodati i praziluk isecen na kolutice. Sve izmešati i dosoliti po potrebi.

Savet

Trljanicu možete poslužiti uz razliita jela od povra, a ja sam je poslužila uz zapeeni kupus.