

## *Ljuta paprika u ulju*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g crvene ljute paprike
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** sirceta
- **2** dlulja
- **nekoliko** cenabelog luka

### **Priprema**

Papriku operite i dobro osušite. Zatim ih prepecite u tiganju dok malo ne svenu. Poreajte ih u teglu i dodajte im beli luk, so, 1 kašiku sirceta i sve prelijte sa uljem. Držite ih u frižideru.

### **Savet**