

Paprike sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** kiselih paprika
- **1** manja glavica belog luka
- **mal**o peršuna
- **mal**o ulja

Priprema

Paprike ocistiti od semena i izvaditi im drške. Ispeckati ih na ringli pa ih preliti vodom i ostaviti da odstoje 20-ak minuta. Za to vreme beli luk sitno iseckati i pomešati sa uljem i peršunom. Paprike ocediti i preliti ih.

Savet