

Makalo od suvih paprika i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** cenabelog luka
- **6** suvih paprika
- **500 g** kuvanog krompira
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malobibera**

Priprema

Ocistiti beli luk, staviti ga u avan i usitniti. Suve paprike staviti u šerpu, preliteri vodom i kuvati 15-ak minuta. Ocediti ih i raseci na pola. Viljuškom odvojiti mesnati deo od kože, staviti u avan i usitniti zajedno sa belim lukom. U odgovarajucu ciniju staviti ispasiran kujan krompir, so, biber i malo vode u kojoj su se kuvale paprike. Zatim dodati sadržaj iz avana i dobro promešati. Preliti uljemi služiti kao predjelo.

Savet