

Salata od pecenih paprika i patlidžana



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 crvenih paprika
- 2 patlidžana
- 2 cenabelog luka
- 1 kašikamaskinog ulja
- 1 kašicicasoli
- po željiperšunovog lista
- 1 kašikasirceta

Priprema

Paprike i patlidžan dobro oprati i peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C. Kad je gotovo povrce ohladiti, oljuštiti i iseci na trakice. Dodati dva cena belog luka, ulje, so, sirce i po želji sitno seckanog peršunovog lista. Dobro sjediniti sve sastojke, pa zatim staviti u frižider da se ohladi. Prijatno!

Savet

Ova salata ide uz sve vrste mesa i povra, ali najbolje uz roštilj i pekarski krompir. Jako se lako pravi, a ukus je neverovatan.