

Trljana



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **struk**praziluka
- 3-4 suve papricice
- **maloulja**
- **po ukusu**soli

Priprema

Suve, ljute papricice staviti u manjoj šerpici i obariti da omekšaju. Za to vreme ocistiti praziluk i sitno iseckati. Kada papricice omekšaju i prohlade se, iseckati ih i dodati u posudu sa lukom.

Dodati so po ukusu pa rukama utrljati. Dodati malo ulja i sjediniti.

Savet

Trljana, Trljanica, Trljana salata.... Naziva je više, ali ukus je jedan :) Ko ne voli ljuto papriice može zameniti paprikama. Mi pravimo sa suvim, ljutim, crvenim papriicama jer su ukuani ljubitelji ljutog. Salata se može poslužiti uz bilo koje jelo ili domae pite, proje, peciva. :)