

## *Ma?arski paprikaš*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- ulje
- 2 galvice crnog luka
- 2 paprike
- 300g šampinjona
- 2 paradajza
- biber
- so
- veza peršunovog lista
- kašika aleve paprike

### **Priprema**

Na ulju propržiti sitno isecen crni luk. Kada postane staklast, dodaati oprane i na reyance isecene paprike, zatim oljušten i isecen paradajz, posoliti, pobiberiti i dinstati dvadesetak minuta. Ako je potrebno, u toku dinstanja dolivati po malo vode. Na kraju, paprikaš zaciniti sitno secenim peršunovim listom, posuti ljutom alevom paprikom i još jednom dobro izmešati.