Ljong



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**ljutih paprika (šilje)
- **5 cena**belog luka
- **5 kašika**milerama
- **po potrebi**jogurt
- **po ukusu**soli

Priprema

Ispeci ljute paprike na plotni ili grilu, staviti u neki sud pa poklopiti da se lakše ociste. To se vec zna za cišcenje, ali za svaki slucaj. Iseckati na komade i poreati u sud iz kojeg ce se služiti. Odozgo rasporediti sitno iseckan beli luk pa posoliti po ukusu.

Preko rasporediti mileram pa preliti jogurtom do same površine paprike i belog luka. Staviti u friželeder da se ohladi pa služiti (za mene najbolje) uz vrucu pogacu pa što kaze moja prijateljica Verica Nikolic "nikad kraja".

Savet

Za one koji vole ljuto: Prekinite kada vam je najslae pa pravite pauzu, da bih se i kasnije lepo oseali. ;)