

Paprike sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgcrvenih paprika**
- **2 glavice crnog luka**
- **1 srednji beli luk**
- **1 kg kiselog mleka**
- **2 kašike peršuna**
- **2 kašike ulje**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Papriku ocistiti i iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati i pomešati sa paprikom. Zagrejati ulje i pržiti papriku i luk dok ne omekša, posoliti i pobiberiti pa ostaviti da se ohladi.

Kad se paprika ohladila pomešati sa kiselim mlekom i sitno iseckanim peršunom. Po ukusu dodati suvi biljni zacin.

Savet

Trebalo bi da može da stoji do nedelju dana u frižideru, meni je najduže stajala 3 dana. Po originalnom receptu stavljaju mladi beli luk, ali ja ga sad nisam našla pa sam kobilovala crni i beli.