

## *Ljutenica*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg paprika (razlicite boje)
- 15 komada ljutih papricica (razlicitih oblika)
- 4 cena belog luka
- 2 srednja paradajza
- 1/2 kašičice karija
- nekoliko grancica peršunovog i celerovog listaž
- so
- biber
- ulje

## **Priprema**

Obe vrste paprika ispeci u cuskopeku ili na ploči šporet. Potom ih ocistiti, te sa belim lukom, peršunovim i celerovim iseckanim listom, biberom i kerijem, izmiksati dok se ne pretovri u jedinstvenu „sarenu, celinu.. dodati so i ulje pa dobro, dobro izmešati i ostaviti u frižider perko noci.

Sutradan presuti u staklene teglice.

Ko voli ljuto, može mazati po puteru i hlebu.

Obavezno servirati kao salatu uz glavno mesno jelo.