

## Salata od pecenih paprika (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4** velike paprike
- **2** cenabelog luka
- **1 manja vezica** peršunovog lista
- **1** limun
- **1 kašika** meda
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

### Priprema

Paprike oprati, obrisati kuhinjskom krpom, poslagati u tepsiju i ispeci u rerni. Kad su paprike dobro pecene, najbolje je kad im kožica pocrni, staviti u zdelu, poklopiti i ostaviti tako da se ohlade. Paprike ocistiti od kožica i poslagati u zdelicu. Iscediti sok od limuna, dodati sitno seckani beli luk, kod mene baš i nije sitno :) :) peršunov list, so, biber, ulje, med, sve izmešati, preliti preko paprika. Meni jedna od omiljenih salata.

### Savet