

Paprike sa belim lukom, maslinama i kaparima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 13 srednjih crvenih paprika
- 2veca cena sitno iseckanog belog luka
- 1 **kašik**amariniranih kapara
- 5-6zelenih maslina
- 1 **kašik**asvežeg, sitno iseckanog peršunovog lišca
- 1 **kašicica**sitne morske soli
- 1 **do 2 kašicice**jabukovog, vinskog, ili balsamiko sirceta
- 1 **do 2 kašike**ulja od koštica groža

Priprema

Paprike ispeci i oljuštiti. Po želji odstaniti peteljke i semenke. Posoliti ih, složiti u ciniju u kojoj ce biti poslužene i preliti mešavinom ulja, sirceta, belog luka i peršunovog lišca. Preko paprika rasporediti kapare i masline. Ako ima više slojeva paprika, svaki sloj preliti mešavinom. Poslužiti rashlaeno.

Savet