

?uvec sa leblebijom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** paprike
- **1** **čaša od jogurta** obarenih leblebija
- **1** **kašičica** mlevene paprike
- **1** **kašika** seckanog peršuna
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so
- **po potrebi** ulje
- **1** **šolja** paradajz soka
- **2** **manja** krompira

Priprema

Crni luk ocistiti i naseckati na kockice, šargarepu oguliti i iseci na kolutove. Papriku ocistiti od peteljki i semena pa iseci na kocke. Na malo ulja propržiti crni luk da postane staklast, dodati šargarepu i papriku pa sve zajedno još malo propržiti. Dodati oljušten krompir isecen na kockice i sve zajedno pržiti dok i krompir ne omekša. Kad svo povrce omekša dodati leblebije i sok od paradajza, peršun i zacine po ukusu te sve zajedno još malo propržiti.

Savet