

## *Pržena paprika sa palentom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** crvenih paprika
- **1/2** šoljice ulja
- **3 kašike** palente
- **2** cenabelog luka
- **1 manj**struk praziluka
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** soli
- **3 kašike** ajvara

### **Priprema**

Praziluk iseckati i proprziti na ulju. U me?uvremenu papriku oprati i iseci na kockice. Dodati u šerpu u kojoj se dinstao praziluk i prziti uz povremeno mešanje da ne zagori. Doliti jednu manju šoljicu vode i dinstati još desetak minuta. Pred kraj dodati seckan beli luk i ajvar i još par minuta pržiti. Kada se sve lepo uprzi dodati palentu i zacine i na tihoj vatri promešati jedan do dva minuta.

### **Savet**