

## *Meksicka domacinska salata*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 vece pecene** crvene paprike
- **200 g** šampinjona
- **200 g** praziluka
- **200 g** kukuruza šecerca iz konzerve
- **200 g** crvenog pasulja iz konzerve
- **po potrebi** so
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** sirce

### **Priprema**

Na ulju propržiti praziluk isecen na kolutice, pa dodati šampinjone isecene na listice. Kada se proprže, skloniti sa vatre, posoliti, dodati crvenu papriku očišćenu i isecenu na traciće. Zatim dodati kukuruz, pasulj (koje isperete malo vodom i ocedite iz konzerve) i sirce. Još malo posoliti i dobro izmešati. Prijatno!

### **Savet**

Mere možete povećati po potrebi. Može se dodati i ljuta paprika po želji. Salata je ukusna i odmah po završetku pripreme, dok je topla, a ne gubi na ukusu i kad se dobro ohladi.