

## *Salata sa pecenom paprikom, prazilukom i sirom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 pecenih očišćenih** paprika
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** soli
- **1/2 struka** manjeg praziluka
- **100 g** tvrdog kravljeg sira

### **Priprema**

Očistiti prazluk i sitno iseckati. Preliti uljem i posoliti. Viljuškom izmešati i blago izgnjeciti luk.

Pecenu papriku, očistiti ostaviti da se ocedi, zatim sitno naseckati i dodati luku.

Dodati i sir.

Po ukusu posoliti. Izmešati salatu. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta u frižideru, zatim poslužiti.

### **Savet**

Odlina i ukusna salata. Može se služiti kao salata uz glavno jelo, može poslužiti i kao namaz na tostiranom hlebu ili kao predjelo uz suhomesnato.