

Prokelj sa salamom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** prokelja
- **150 do 200 g** pilece salame
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2-3** lovorova lista
- **1 kašičica** crvene slatke paprike
- **maloulja**
- **po ukus** so
- biber
- začine
- **500 ml** vode

Priprema

Očistiti prokelj, odseci im dršku, opratii staviti zajedno sa lovorom u šerpicu sa vodom. Posoliti, kad voda prokljuca kuvati još deset minuta. Prokelj ocediti. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, dodati salamu isecenu na kocke i kratko pržiti. Dodati prokelj, slatku crvenu papriku, začine i biber i još malo propržiti.

Savet