

## Sataraš sa noklicama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4 glavice** crna luka
- **4** paprike
- **4** paradajza
- **2** cesnabela luka
- **po potrebi** so
- **po potrebi** sitno seckani peršun

#### Za noklice:

- **2** jaja
- **4 kašike** mleka
- **oko 150 g** brašna

### Priprema

Paprike ispeci, oguliti i sitno iseckati. Paradaiz oguliti i iseckati. Na malo ulja dodati seckani crni i beli luk i pržiti. U toku prženja dodati 2-3 kašike vode i dalje pržiti da luk lepo omekša. Tada dodati seckanu papriku i paradaiz i pržiti da se sjedini i ukrcka. Dodati so, i sitno seckani peršun. U međuvremenu napraviti noklice: Umutiti jaja sa mlekom, dodati brašno. Staviti vodu da vri i kada provri, kašikicom vaditi testo, spustati u vrelu vodu i kuvati noklice 10 minuta. Ocediti ih i dodati u sataraš i sve skupa da se krcka 2-3 minuta.

### Savet