

Sataraš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 paprika
- 4 paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 150 g mrvljenog sira
- po želji
- bosiljak
- peršun
- origano
- lovorov list
- crni biber
- malo ružmarina

Priprema

Dinstati luk u zagrejanom ulju na tihoj vatri. Nakon toga dodati papriku i pržiti je zajedno sa lukom, dok ne omekša. Oljušteni paradajz, sitno iseckati i dodati u šerpu. Dodati začine po ukusu. Pri kraju umešati mrvljeni sir i ostaviti još par minuta da prokrcka.

Savet

Najbolje je koristiti sveže začine, a peršun ubaciti na kraju, kad bude gotovo. Lovorov list ubacite kad i paradajz da izvuče kiselinu iz njega.