

Bataci u saftu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je::

- 2veca bataka sa karabatakom
- 1 veka **glavic**acrnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 2crvene paprike babure
- 200 mlpelata paradajza
- 1 kašicicašecera
- 4 supenih kašikaulja
- 250 gtestenine po želji
- aleva paprika
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki i semena pa iseci na kockice, crni i beli luk sitno iseckati. Batake propržiti na malo ulja sa svih strana da porumene, a zatim ih izvaditi i ostaviti na toplom.

Na masnoci od bataka propržiti beli i crni luk, dodati papriku pa i nju pržiti dok ne omekša. Zatim dodati seckani pelat paradajza, malo šecera pa kratko prokuvati.

Vratiti batake, pa nastaviti sa kuvanjem uz dolivanje vode po potrebi dok meso ne pocne da se odvaja od koske, a povrce ne omekša. Pred kraj dinstanja dodati Aleva Natur po ukusu. Testeninu obariti u slanoj vodi, ocediti i služiti kao prilog uz glavno jelo.

Savet