

Sataraš sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Porebno je:

- **600** g paprike
- **600** g paradajza
- **2** glavice crnog luka
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **50** ml ulja
- **100** ml kisele pavlake

Priprema

Papriku ocistite i narežite na manje komadice, a luk na listice. Paradajz ocistite i iseci na kriške. U vecem tiganju na ugrijanom ulju upržite luk, dodajte šecer, zatim pripremljenu papriku. Kada paprika malo omekša, umešajte paradajz i suvi biljni zacin, pa nastavite pirjati sve dok sva voda ne ispari. Pred kraj umutite jaja sa pavlakom i dodajte. Jelo promešajte i sklonite sa vatre. Dekorirajte listom peršuna i služiti uz razna jela, ili kao letnji lagani rucak.

Savet