

Sataraš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6** paprika babura
- **3** paradajza
- **1** glavica crvenog luka
- **1/2** šoljepirinca
- **malosoli**
- **1 kašičica** ljutog kecapa
- **malo** ulja

Priprema

Paprike, paradajz i luk isjeckati na sitne komadice.

Ulje staviti u šerpu ili dublju tavu, a zatim dodati paprike i ostaviti da se prže.

Pirinac skuvati u drugoj posudi, ocjediti ga i ostaviti.

Kada se paprike uprže dodati paradajz. I ostaviti na vatri 5-6 minuta.

Na kraju dodati skuvan pirinac i dobro izmješati. Ostaviti da na vatri još 2-3 minuta kako bi se sve sjedinilo. Posoliti po želji. Ja dodam i malo ljutog kecapa radi pikantnijeg ukusa i boje.

Savet