

Becar paprikaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** paprike
- **4** šargarepe
- **2 glave** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **4** krompira
- **1** tikvica
- **3** jajeta
- **3** paradajza
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati sitno crni i beli luk, pa staviti u šerpu na 2-3 kašike ulja, da se malo proprži. Zatim dodati, sitno seckanu papriku, šargarepu, tikvicu, krompir, zacine: so, biber, suvi biljni zacin. Dodati malo vode oko 50 ml i dinstati povremeno mešajući oko 30 minuta. Zatim dodati oljušten paradajz i isecen na kockice. Dinstati tako još oko 30 minuta, dok ne ispari tecnost od paradajza. Pred kraj dodati umucena jaja. Kuvati još oko 5 minuta. Služiti kao prilog uz meso, a može se jesti i samostalno kao predjelo.

Savet