Sataraš na moj nacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 glavice**crnog luka (oko 300 g)
- **1 kg**paprike
- **4** paradajza (oko 500 g)
- **1** tikvica (oko150 g)
- **1 prstohvat**morske soli
- **1/2 veze**lista peršuna
- **2 kašike**brašna od pecene heljde
- **2 kašike**sušenog mlevenog povrca
- **2 kašicice**susamove soli
- **1 kašicica**kurkume
- **2 kašicice**belog luka u granulama
- **2 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Luk ocistiti i iseckati na rebarca i staviti da se dinsta na maslinovom ulju. Dodati morsku so, kurkumu i beli luk.

Kad omekša i postane staklast dodati seckanu papriku. U mom slucaju je bila iz zamrzivaca.

Dinstati papriku da malo omekša. Ne treba dodavati vodu jer povrce pušta svoju.

Sada ubaciti paradajz isecen na sitne kockice. Dinstati i dalje na laganoj vatri. Povremeno promešati i ako je potrebno dodati malo vode, jer može da se desi da tecnost koju povrce pusti uvri.

Kada i paradajz omekša dodati tikvicu seckanu na kockice, peršun krupno seckan ili ceo i sušeno mleveno povrce. Nastaviti sa dinstanjem da tikvice omekšaju.

Pre nego što tikvice budu gotove dodati brašno od pecene helje i malo vode da se brašno pokvasi. Ostaviti na vatri još nekoliko minuta da se brašno skuva i pokupi višak tecnosti.

Servirati uz prilog od pire krompira ili po želji. Ja sam koristila pire krompir i paradajz salatu.

Savet