

Becarac sa sirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **veće**šilja crvene paprike
- 1 **veca** **glavic**acrnog luka
- 1paradajz
- 1karafilic
- **mal**operšuna
- **mal**obibera
- 1jaje
- 150 **g**sira feta

Priprema

Na malo vode prodinstati iseckani crni luk, dodati iseckanu papriku i dinstati uz dodavanje vode 15ak minuta. Za to vreme u posebnu posudu iz utice jaje, peršun i biber.

Dodati u papriku karafilica, vodu i dalje nastaviti sa dinstanjem. Nakon pola sata, dodati smesu od jaja, promešati da se sve sjedini i na tihoj vatri pržiti još 5-8 minuta.

Kada je gotov becarac, u tanjir izgnjecite sir i preko njega preliter becarac.

Savet

Ovo jelo od malena znam kao bearac, tako ga je mama nazvala. Vrlo je ukusno i zdravo. Može se kombinovan

uz pire krompir, meso. Prijatno.