

Moje omiljeno...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**zelenih paprika šilja
- **oko 800 g**paradajza
- **2** crna luka
- **3-4** cenabelog luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **1** kašicicašecera
- **1**ljuta papricica
- **1**kašikaseckanog peršunovog lista

Priprema

Paprike oprati i osušiti, a potom ispeci. Kad budu mlake, ocistiti ih od kožice i posoliti. Na vrelom ulju ih ispržiti da dobiju lepu koricu, pa odložiti sa strane. Pradajz ocistiti od kožice i naseći na kockice. Na zagrejanom ulju dobro upržiti sitno seckan crni luk, pa dodati na listove secen beli luk i seckanu ljutu papricicu. Kad omekšaju, dodati paradajz, pa kuvati da suvišna tecnost ispari, a sos se lepo zgusne. Zaciniti po ukusu i posuti kašicicom šecera. Vratiti pržene paprike u sos, smanjiti vatru i ostaviti da se jelo krcka još par minuta.

Savet

Nisam znala kako drugaće da ga nazovem, ali ono što znam je da sam, kao dete, terala mamu da mi ovo spremam svaki dan...I dan-danas, ovo mi je asocijacija na nju, i, ma koliko se ja trudila da ga spremim kao ona, ipak kad odem kod nje, i ona ga spremi, to je ono pravo...Jednostavno, kad osetim ovaj miris-to je mama...