

Varivo sa paradajzom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10 srednjih** paradajza
- **3-4** žute ili crvene paprike babure
- **1** sveža ljuta papricica
- **2 vece glavice** crnog luka
- **maloulja**
- **1 kašik** zacinske paprike
- **1/2 caše (2 dl)** griza
- **po ukusu** soli
- suvi list bosiljka

Priprema

Paradajz prelijte vrelom vodom i ostavite da odstoji 10-15 minuta. Potom ga ocedite, oljuštite, ocistite od semenki i isekajte na kockice.

Crni luk isekajte na rebarca pa propržite na malo ulja. Papriku isecite na rezance, a ljutu papricicu na kolutove pa dodajte luku.

Posolite, dodajte zacinsku papriku i kratko prodinstajte. Potom dodajte iseckani paradajz i dinstajte na laganoj vatri dok povrce ne omekša. Dodajte suvi list bosiljka i kuvajte još minut-dva.

Pred sam kraj kuvanja postepeno umešajte griz pa prokuvajte.

Savet

Posluzite toplo.