

Tarana sa viršlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljetesta** za taranu
- **1 crni luk**
- **2 šargarepe**
- **1 veka konzerv** pelat paradajza
- **4-5 viršli**
- **malomaslinovog ulja**
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Na maslinovom ulju prodinstati seckani crni luk, pa dodati na kolutove šargarepu i pržiti dok ne omekšaju. Sad sipati taranu, propržiti, pa dodati pelat. Kuvati na tihoj vatri, ako treba dodati toplu vodu. Ubaciti viršle i kuvati, zaciniti.

Savet

Poslužiti toplo.