

Bubci u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih pilecih bubaca
- **500 ml** paradajza iz flaše
- **4** krompira
- **1 velika glavica** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina

Priprema

Na tihoj vatri upržiti luk isecen na kockice.

Iseci 1 kg bubaca na 1/2 ili 1/3, pa ih dodati uprženom luku i dinstati 15 minuta.

Zatim sipati paradajz iz flaše, so i suvi biljni začina, i krckati 1,5h na srednjoj temperaturi.

Dodati krompir isecen na kocke i dinstati još 1/2 h. Potrebno je samo povremeno promešati.

Savet