Karabatak i mix povrca



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**karabataka bez kostiju i kožice
- **1 glavica**crnog luka
- **300 g**pecuraka
- **1**šargarepa
- **1**crvena paprika
- **1**tikvica
- **2**krompira
- **1 dl**paradajz soka
- **1 kašika**peršuna
- **po želji 50 g**kikirikija

Priprema

Povrce iseckati na željene oblike. (krompir i šargarepu sam prethodno obarila).

Na ulju propržiti povrce (redosled izaberite sami). Kad ispari voda dodati paradajz sos i peršun i zaciniti po ukusu. U tiganju posebno propržiti karabatak iseckan na kockice sa zacinima po želji. Spojiti sa povrcem i dinstati oko 5 minuta. Na kraju dodati kikiriki. Prijatno. :)

Savet