

Posni sataraš (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **veca** **glavica** crnog luka
- 3 **veca**, **sveža**, **paradajza**
- 3 **vece**, **sveže**, **paprike**
- **200 g** **šampinjona**
- **100 g** **soje** u **komadicima**
- **100 ml** **pasiranog** **paradajza**
- **2 kašike** **paradajz** **pirea**
- **1/3 kašice** **crnog**, **mlevenog**, **bibera**
- **suvi** **biljni** **zacin**

Priprema

Soju, u komadicima, potopiti toplom vodom i ostaviti da odstoji pola sata.

Crni luk ocistiti i iseci na rebarca, paradajz oljuštiti i iseci na kockice, papriku ocistiti od semenki i iseci na kockice, a šampinjone iseci na listice.

Svo iseckano povrce staviti u dublju (po mogućstvu) teflonsku posudu. Posuti mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu, pa dobro promešati. Preliti sa pasiranim paradajzom i staviti na šporet, da se krcka, na tihoj temperaturi, uz povremeno mešanje.

Posle desetak minuta od krckanja, ubaciti, isceenu, soju. Ako su komadici soje krupniji, prepoloviti ih.

Kada se sok, koje je povrce pustilo, zgusnuo, dodati paradajz pire, promešati, ako treba dosoliti i pustiti još 1-2 minuta da krcka, pa ga skloniti i poslužiti.

Savet