Sataraš sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece glavice**crnog luka
- **2**paprike
- **5-6**paradajza
- **4**jaja
- **po ukusu**so
- **1 kašicica**šecera
- **2 pruta**kobasica (roštiljska)

Priprema

Sitno seckani luk propržiti na ulju, pa dodati seckanu papriku i malo vode. Kada je paprika omekšala, dodati ocišcen paradajz iseckan na sitno.

Smanjiti temperaturu i povremeno mešati dok voda koju je povrce pustilo ne ispari. Dodati šecer.

Pred kraj dodati kobasice, zaciniti po ukusu, umucena jaja. Par minuta krckati, i skinuti sa ringle.

Savet

Ukusno i po malo ljuto.