

Sataraš sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 paradajza srednje velicine
- 4 mesnate paprike babure
- 2 glavice crnog luka
- 2 srednje tikvice
- 2 cene belog luka
- 3 jajeta
- 1 kašičica miroije
- po ukususo
- po potrebi ulja

Priprema

Povrce oprati, ocistiti i iseckati. Crni luk propržiti na malo ulja, posoliti, dodati iseckan beli luk, pa i njega kratko propržiti. Zatim dodati suhu miroiju, paprike, pa kada malo omekšaju dodati oljušten paradajz i tikvice isecene na kockice i nastaviti dinstanje dok ne uvri voda koju ce povrce da pusti. Umutiti 3 jajeta, sipati u sataraš, promešati da se jaja isrpže i dodati biber. Po potrebi još dosoliti i služiti. Ako se koristi sveža miroija, dodati je na kraju. Poslužiti uz mariniranu piletinu.

Savet