

## *Becarac sa plavim patlidžanom i paprikom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2-3 patlidžana
- 10 paprika
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 3-4 paradajza
- peršun
- so
- biber
- beli luk

### **Priprema**

Operite papriku, osušite je i ispecite na ringli ili roštilju, a kada se ohlade, oljuštite ih. Patlidžan iseckati, posoliti i ostaviti malo da izađe gorčina i pržite ih. Paradajz oljuštite i stavite u posebnu posudu.

Luk isecite na kolutove, šargarepu izrendati i dinstajte na ulju, 10 minuta uz neprestano mešanje. U to dodajte paradajz, iseckanu papriku i patlidžan, pa nastavite sa dinstanjem još 10 minuta.

Dodajte so, biber, peršun, ljutu papriku i malo iseckanog belog luka. Prijatno)))