

Tarana sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **3**paprike
- **700 g**paradajza
- **200 g**tarane
- **maloulja**
- **po ukusuzacini**

Priprema

Iseckati luk, meso i papriku na male kockice. Paradajz prelit i kipucom vodom, i ostaviti da stoji malo, kako bi se lakše mogla skinuti kora.

U tiganj staviti luk da se prži sa malo ulja, pa dodati meso.

Oljuštiti paradajz, iseckati na kockice i sa paprikom dodati u tiganj kad je meso dobilo lepu belu boju. Zaciniti po ukusu.

Kada je paradajz pustio vodu, dodati taranu i kuvati dok se tarana ne omeša.

Poslužiti sa svežim paradajzom i paprikom.

Savet