

Sataraš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **500 g** paprike
- **4** veća paradajza
- **1** šolja pirinca
- **po ukusu** soli
- **maloulja**

Priprema

Sitno iseckati crni luk. Papriku oprati, ocistiti od semenki i iseci na krupnije komade. Paradajz oprati i oljuštiti. Pirinac skuvati, procediti i oprati pod mlazom hladne vode. U plitkoj i širokoj šerpi zagrejati ulje, pa ubaciti crni luk i dinstati da omekša. Dodati papriku, pa oljušten i iseckan paradajz. Sve zajedno krckati na srednjoj temperaturi dok paprika ne omekša i ne ispari tečnost. Ubaciti pirinac, promešati i nakon minut-dva skloniti sa ringle. Služiti kao prilog ili lagani obrok.

Savet