

Sataraš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice crnog luka**
- **500 g paprike**
- **4 veća paradajza**
- **1 šoljapirinca**
- **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 omeša. Dodati papriku, pa oljušten i iseckan paradajz. Sve zajedno krckati na srednjoj temperaturi dok paprika ne omeša i ne ispari tečnost. Ubaciti pirinac, promešati i nakon minut-dva skloniti sa ringle. Služiti kao prilog ili lagani obrok.

Savet