

## Sataraš sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** paradajza
- **3** paprike
- **1** ljuta papricica (ne mora)
- **1** mlada tikvica
- **3** jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

### Priprema

Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Papriku i ljutu papricicu ocistiti od semenki, tikvicu oljuštiti, pa zajedno iseci na kockice. U dublji tiganj sipati malo ulja, pa dodati pripremljeno povrce. Posuti zacinom i biberom (po ukusu). Dinstati na tihoj vatri, sve dok sok koji je pustio paradajz ne postane gust. Tada dodati umucena, posoljena, jaja, pa promešati da se jaja sjedine sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati pavlaku, promešati i pustiti da se krcka još dva minuta. Poslužiti toplo.

### Savet