

Sataraš sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**paradajza
- **3**paprake
- **1**ljuta papricica (ne mora)
- **1**mlada tikvica
- **3**jajeta
- **2** kašikekisele 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