

Malo drugaciji paradajz sos



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paradajza
- 2 šargarepe
- 1 praziluk
- 1 krompir
- 1 celer
- 1 kecap
- ulje
- voda
- so
- biber
- zacín
- 1 kašikatucane paprike
- 2 lovorova lista
- 1 kašikabrašna
- 2 kašikealeve paprike

Priprema

Praziluk, šargarepu, celer, krompir iseckati veoma sitno ili iseckati u blenderu. Ako seckate u blenderu slobodno svo povrce izmešati. U šerpu sipati ulje i ove iseckane sastojke propržiti. Dodati lovorov list i seckan paradajz. Naliti vodom i kuvati dok sastojci ne omekšaju. Onda zaciniti. U drugu posudu sipati ulje pa dodati brašno i alevu papriku i napraviti zapršku. Zapršku dodati u sos i dokuvati još malo.

Savet