

## *Ratatuj sa kobasicama*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kobasice
- 2 glavice crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 3 zelene paprike
- 1 tikvica
- 1 plavi paradajz
- 2 krompira
- 1 kašika slatke mlevene paprike
- 1 kašika bosiljka
- 1 goveća kocka za supu
- 1 crvena paprika
- 200 g paradajza iz konzerve
- 1 struk praziluka
- po potrebi, biber, peršun

### **Priprema**

U šerpu sa zagrejanim uljem stavimo seckani crni i beli luk i propržimo da zastakli. Zatim dodamo krompir seckan na kocke i paradajz i dinstamo desetak minuta. U originalnom receptu svo povrce se stavlja u šerpu u isto vreme. Pošto smo mi koristili zamrznuto povrce (papriku, patlidžan, tikvice) stavljamo ga nakon deset minuta. Sve to posolimo, pobiberimo i dodamo slatku mlevenu papriku. Zatim nalijemo prethodno pripremljenom supom i ostavimo da se kuva 15 minuta na tihoj vatri. Na kraju dodamo kobasice isecene na parčice, promešamo i kuvamo još 15 minuta.

## **Savet**

Veoma ukusno jelo, uz koje možete poslužiti neko crveno vino, mada se slaže i sa belim.