

## Sataroš sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **2** sveže paprike
- **1** ljuta paprika
- **2** jajeta
- **1** **čašak** kisele pavlake
- so
- ulje

### Priprema

Paradajz oljuštiti i iseckati sitno. Papriku, slatku i ljutu, iseckati na kockice. Luk iseci na pola, pa svaku polovinu na tanka rebarca.

Staviti malo ulja u tiganj, pa dodati paradajz, luk i paprike. Posoliti. Promešati i, na tihoj vatri, dinstati. Kada je svo povrće omekšalo, a sok koji je paradajz pustio, se prepolovio dodati pavlaku, sa umućenim jajima. Dobro promešati i pržiti još pet minuta. Ako treba dosoliti.

Poslužite uz sir, kajmak i vrući hleb.

### Savet