

Becar paprikaš na moj nacin



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala glavica** crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **2 srednje crvene paprike**
- **1 mala tikvica**
- **1 mali patlidžan**
- **4 srednja paradajza**
- **1 cenbelog luka**
- **1 kašica** casoli
- **po ukusu** origano
- ljuta paprika
- biber
- peršunov list

Priprema

Pripremiti i oprati povrce.

Sve sastojke treba iseckati kao što se vidi na slici. Sve osim crnog i belog luka iseckati na komade oko 1x1 cm. Paradajz i plavi patlidžan ljuštim za ovo jelo. Za pripremu ovog jela koristiti šerpu ili tiganj precnika oko 25 cm.

Crni luk propržiti na vrelom ulju, dok ne porumeni. Potom dodati papriku i pržiti na visokoj temperaturi nekoliko sekundi uz neprekidno mešanje. Dodati tikvice i patlidžan i ponovo pržiti, oko pet minuta na istoj temperaturi uz mešanje, kako ne bi zagorelo. Potom dodati paradajz, sitno iseckan beli luk i sve navedene zacine, po ukusu. Krckati oko pet minuta i becar je gotov :).

Savet

Nemojte bear pripremati na niskoj temperaturi, jer e izgubiti na ukusu.