

Becar paprikaš na moj način



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** **cen**belog luka
- **1 kašica** soli
- **po ukusu** origano
- ljuta paprika
- biber
- peršunov list

Priprema

Pripremiti i oprati povrće.

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 ljuštiti 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 zaccine, po ukusu. Krckati oko pet minuta i becar je gotov :).

Savet

Nemojte be?ar pripremati na niskoj temperaturi, jer ?e izgubiti na ukusu.