

## **Becar paprikaš**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg paprike**
- **4 šargarepe**
- **2 glavice crnog luka**
- **1 cenbeleg luka**
- **4 krompira**
- **1 tikvica**
- **3 jajeta**
- **3 paradajza**
- **po ukususu**, biber, suvi biljni zacin

### **Priprema**

Iseckati sitno crni i beli luk, pa staviti u šerpu na 2-3 kašike ulja, da se malo proprži. Zatim dodati, sitno seckanu papriku, šargarepu, tikvicu, krompir, zacine: so, biber, suvi biljni zacin. Dodati malo vode oko 50 ml i dinstati povremeno mešajući oko 30 minuta. Zatim dodati oljušten paradajz i isecen na kockice. Dinstati tako još oko 30 minuta, dok ne ispari tecnost od paradajza. Pred kraj dodati umucena jaja. Kuvati još oko 5 minuta. Služiti kao prilog uz meso, a može se jesti i samostalno kao predjelo.

### **Savet**