

Sataraš na moj nacin :)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 srednje mesnate** paprike (babure)
- **1 veka glavica** luka
- **5 manjih** paradajz
- **maloulja**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **4** kobasice za prženje

Priprema

Paradajz i papriku oprati.

Sitno iseci povrce.

U šerpu staviti ulje i dodati sitno iseceno povrce i pržiti na laganoj vatri dok paradajz i paprika neomekša oko 25 minuta uz povremeno mešanje.

Kad omekša povrce dodati jaja i dobro promešati dok se nezgusne, a u meuvremenu ispržiti kobasice.

Sataraš i kobasicu zajedno servirati. Prijatno.

Savet

Ako nepodnosite kozicu od paradajza stavite ga u kljalu vodu 3 minuta, a zatim u ledeno hladnu tako možete brzo i lako da skinete kožicu.