

Zimski posan Sataraš



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **4-5** krupnijih paprika smrznutih
- **2** dlmlevenog paradajza
- **1** dlulja
- **malosoli**
- **1 kašika** sušenog povrca

Priprema

Očistiti crni luk, izrezati ga na rebarca. Sipati ulje u tiganj, zagrejati i dinstati pet-šest minuta.

Papriku izvaditi iz zamrzivaca, ostaviti je na toplom da se odmrzne, izrezati je na rezance ili na komadice, po želji pa sipati preko luka koji se dinsta.

Posle desetak minuta dodati kmleveni paradajz.

Zatim dodati kašiku sušenog povrca i dinstati još desetak minuta, posoliti po ukusu. Služiti toplo.

Savet

Najviše prija uz toplu pogau bez kvasca.