

## Sataraš sa mocarelom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Povrce:

- 1 crvena paprika sveža
- 1 ljuta papricica
- 1 cenbelog luka
- 2 zrela veka paradajza
- 1/2 veze peršun svež

#### Sir:

- 4 kuglice mocarela

#### Zašini:

- po ukususo
- po ukusubiber šareni
- po ukusu provansa zacin

### Priprema

Beli luk i ljutu papricicu iseckati na kockice; Crvenu svežu papriku na kolutove, a paradajz na tanje kriške. Peršun iseckati sitno, takoe.

U tavu sipati ulje i zagrijati na srednjoj temperaturi...Ubaciti zatim sitno seckanu ljutu papricicu i kolutove crvene

paprike, da se dinstaju dok ne omekšaju. Dodati beli luk sitno iseckan i mešati varjacom.

Posle par trenutaka, kada se beli luk malo prodinsta, dodati kriške paradajza (nije neophodno skidati ljusku sa paradajza).

Blago mešati i viljuškom potisnuti paradajz, kako bi ispustio svoj sok. Sadržaj krckati dok ostane sasvim malo tecnosti u tavi...

Na kraju dodati kuglice mocarele, uz blago mešanje....Sacekati da se mocarela otopi, pa tavu skloniti sa vatre. Na kraju posuti sitno seckanim peršunom i servirati u ovalni tanjir.

## **Savet**

Sataraš sa mocarelom može biti toplo predjelo; lagani obrok ili pikantan dodatak uz meso. :)