

## ***Becarac sa sirom***



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** većešilja crvene paprike
- **1** veka glavica crnog luka
- **1** paradajz
- **1** karafilic
- **maloperšuna**
- **malobibera**
- **1** jaje
- **150** gsira feta

### **Priprema**

Na malo vode prodinstati iseckani crni luk, dodati iseckanu papriku i dinstati uz dodavanje vode 15ak minuta. Za to vreme u posebnu posudu iz utice jaje, peršun i biber.

Dodati u papriku karafilica, vodu i dalje nastaviti sa dinstanjem. Nakon pola sata, dodati smesu od jaja, promešati da se sve sjedini i na tihoj vatri pržiti još 5-8 minuta.

Kada je gotov becarac, u tanjir izgnjecite sir i preko njega preliti becarac.

### **Savet**

Ovo jelo od malena znam kao bearac, tako ga je mama nazvala. Vrlo je ukusno i zdravo. Može se kombinovan

uz pire krompir, meso. Prijatno.