

Mandža sa bamijom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bamije
- **2 glavice** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **2** paradajza
- **4-5 kašika** maslinovog ulja
- **2** cenabelog luka
- **2** paprike (ko voli ljuto)

Priprema

Prodinstati na maslinovom ulju sitno iseckan crni luk, dodati iseckanu šargarepu. Dinstati 10 minuta. Dodati bamiju (ako je veka iseci je na dva dela a ako je manja onda je ostaviti celu), iseckanu na kolutove papriku i izrendani paradajz. Dinstati još 15 minuta (da se bamija ne raspadne). Zaciniti sa zacinom i biberom. Propržiti na malo ulja kašiku brašna dodati iseckani beli luk pa dodati i kašicicu alev paprike. Zapržiti mandžu. Promešati i dokuvati još 2-3 minuta. Poželjno je da uz mandžu jedemo i pogacu od heljde. 200 g belog brašna, 100 g heljde, malo soli, 1/2 kašicice sode bikarbona, vode po potrebi (treba da je tvrdo testo). Umesiti pogacu sa heljdinim brašnom i sodom bikarbona dodati vode po potrebi (testo zamesiti cvršće) ispeci i servirati sa mandžom.....

Savet