

Moje omiljeno...



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** zelenih paprika šilja
- **oko 800 g** paradajza
- **2** crna luka
- **3-4** cenabelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** šecera
- **1** ljuta papricica
- **1 kašik** seckanog peršunovog lista

Priprema

Paprike oprati i osušiti, a potom ispeci. Kad budu mlake, ocistiti ih od kože i posoliti. Na vrelom ulju ih ispržiti da dobiju lepu koricu, pa odložiti sa strane. Paradajz ocistiti od kože i naseci na kockice. Na zagrejanom ulju dobro upržiti sitno seckan crni luk, pa dodati na listove secen beli luk i seckanu ljutu papricicu. Kad omekšaju, dodati paradajz, pa kuvati da suvišna tečnost ispari, a sos se lepo zgusne. Zaciniti po ukusu i posuti kašicom šecera. Vratiti pržene paprike u sos, smanjiti vatru i ostaviti da se jelo krcka još par minuta.

Savet

Nisam znala kako drugačije da ga nazovem, ali ono što znam je da sam, kao dete, terala mamu da mi ovo sprema svaki dan...I dan-danas, ovo mi je asocijacija na nju, i, ma koliko se ja trudila da ga spremim kao ona, ipak kad odem kod nje, i ona ga spremi, to je ono pravo...Jednostavno, kad osetim ovaj miris-to je mama...