Sataraš na moj nacin :-)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**manjih žutih paprika za punjenje
- **1 manja glavica**crnog luka
- **8**jaja
- **50 g**sitnog sira
- **50 ml**jogurta
- so
- mešavina zacina
- ulje

Priprema

Papriku oprati, ocistiti od semenki i iseci na kockice.

Luk ocistiti, oprati i iseci na kockice.

Na ulju pržiti luk i papriku zajedno dok luk ne bude "staklen", a paprika mekana.

Posebno izmutiti jaja viljuškom zatim dodati sitan sir, jogurt.

Dodati u luk i papriku i mešati dok ne dobije gustinu tacnije dok se jaja ne ispeku. Staviti po ukusu so i mešavinu zacina.

Služiti uz salaticu.

Ili uz nesto suvo :-)

Prijatno :-)

Savet

U jelo mozete ubaciti slaninicu,sunku pa cak i iseckan svez paradajz. Ja sam napravila ovako a posebno sam napravila salaticu od paradajza. U mestu u kome ja zivim,ovo jelo se zove sataras. Brzo,jednostavno a veoma ukusno. :-)