

## *Tarana sa viršlama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 šoljetesta** za taranu
- **1** crni luk
- **2** šargarepe
- **1 veka konzerv** pelat paradajza
- **4-5** viršli
- **malomaslinovog** ulja
- **po ukusu** soli i bibera

### **Priprema**

Na maslinovom ulju prodinstati seckani crni luk, pa dodati na kolutove šargarepu i pržiti dok ne omekšaju. Sad sipati taranu, propržiti, pa dodati pelat. Kuvati na tihoj vatri, ako treba dodati toplu vodu. Ubaciti viršle i kuvati, zaciniti.

### **Savet**

Poslužiti toplo.