

Sataraš (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** paprika
- **300 g** crnog luka
- **500 g** paradajza
- **1 glavic** bijelog luka
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **100 ml** ulja za prženje

I još:

- **250 ml** neutralne pavlake
- **3** jajeta
- **mal**o biljnog začina

Priprema

Papriku i paradajz oprati i sitno isjeckati. Na malo ulja propržiti crni i bijeli luk pa dodati isitnjene paprike i dinstati 15-20 minuta da povrće omekša. Zatim dodati paradajz, sve sjediniti i dinstati oko 30 minuta.

Pred kraj dodati umućena jaja sa neutralnom pavlakom i ostaviti još 10 minuta da krcka.

Savet

Služiti toplo. Posuti sa bosiljkom. Prijatno!