Tarana sa safaladom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**crni luk
- **1**šargarepa
- **2**paprike
- **2**paradajza
- **2**safalade
- **200 g**tarane domace ili kupovne
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po potrebi**voda

Priprema

Crni luk iseci na sitno, šargarepu i safaladu na kolutove, papriku na kockice, paradajz na komadice.

Taranu popržiti na ulju ukoliko koristite domacu.

Posebno na ulju popržiti crni luk, dodati šargarepu i papriku dinstati nekoliko minuta i dodati paradajz. Nakon 2-3 minuta dodati taranu, so, biber po ukusu i naliti vodom. Dolivati vodu po potrebi tokom kuvanja. Kad povrce omekša dodati safaladu i kuvati još oko 4-5 minuta.

Savet