

Karabatak i mix povrca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** karabataka bez kostiju i kože
- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** pecuraka
- **1** šargarepa
- **1** crvena paprika
- **1** tikvica
- **2** krompira
- **1 dl** paradajz soka
- **1 kašik** peršuna
- **po želji 50 g** kikirikija

Priprema

Povrce iseckati na željene oblike. (krompir i šargarepu sam prethodno obarila).

Na ulju propržiti povrce (redosled izaberite sami). Kad ispari voda dodati paradajz sos i peršun i zaciniti po ukusu. U tiganju posebno propržiti karabatak iseckan na kockice sa zacinama po želji. Spojiti sa povrćem i dinstati oko 5 minuta. Na kraju dodati kikiriki. Prijatno. :)

Savet