

## *Banatski becarac*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** paradajza
- **5** paprika
- **2** glavice crna luka
- **3** cenjabelog luka
- **maloulja**
- **3** jajeta

#### **Suvi zacini:**

- **po ukusu** ružmarina
- majcine dušice
- peršuna
- **3** listanane
- so

### **Priprema**

Propržiti luk. Dodati paprike iseckane na kockice, malo pržiti. Pa dodati paradajz isecen na kriške. Bez dodavanja vode pržiti. Kad nestane tecnost dodati jaja, i pržiti još 15 minuta.

### **Savet**

Služiti uz sir. Prijatan ružak, želi vam jedna mlada Sosa! :-)