

Lagani, letnji rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece glavice**crnog luka
- **8-10**zelenih paprika šilja
- **1-2**ljute papricice
- **4-5**veca paradajza
- **1** cenbelog luka
- **1 kašik**peršunovog lista
- **1**jaje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Prvo pripremiti sve namirnice. Na ulju dobro upržiti sitno seckan crni luk, a onda dodati na kocke seckane paprike šilje, a papricicama odstraniti semenke, pa sve zajedno pržiti dok ne omekšaju. Paradajzu odstraniti kožicu, iseci ga na kocke i ubaciti u šerpu, kao i beli luk i seckan peršunov list. Zaciniti, smanjiti vatru i krckati. Pred kraj skloniti šerpu sa vatre, umešati jaje, pa vratiti još minut-dva, da se sve poveže. Poslužiti toplo.

Savet