

## **Posni sataraš (na vodi)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicacrnog luka**
- **3veca, sveža, paradajza**
- **3vece, sveže, paprike**
- **200 g šampinjona**
- **100 g soje u komadicima**
- **100 ml pasiranog paradajza**
- **2 kašike paradajz pirea**
- **1/3 kašice cernog, mlevenog, bibernog, zacin**
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Soju, u komadicima, potopiti topлом vodom i ostaviti da odstoji pola sata.

Crni luk ocistiti i iseci na rebarca, paradajz oljuštiti i iseci na kockice, papriku ocistiti od semenki i iseci na kockice, a šampinjone iseci na listice.

Svo isekano povrće staviti u dublju (po mogućstvu) teflonsku posudu. Posuti mlevenim biberom i suvim bilnjim zacinom, po ukusu, pa dobro promešati. Preliti sa pasiranim paradajzom i staviti na šporet, da se krcka, na tijoh temperaturi, uz povremeno mešanje.

Posle desetak minuta od krckanja, ubaciti, isceenu, soju. Ako su komadici soje krupniji, prepoloviti ih.

Kada se sok, koje je povrce pustilo, zgusnuo, dodati paradajz pire, promešati, ako treba dosoliti i pustiti još 1-2 minuta da krcka, pa ga skloniti i poslužiti.

### **Savet**