

Sataraš sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece glavice**crnog luka
- **2** paprike
- **5-6** paradajza
- **4** jaja
- **po ukusu**
- **1 kašicica** šećera
- **2 pruta** kobasica (roštiljska)

Priprema

Sitno seckani luk propržiti na ulju, pa dodati seckanu papriku i malo vode. Kada je paprika omekšala, dodati očišćen paradajz iseckan na sitno.

Smanjiti temperaturu i povremeno mešati dok voda koju je povrće pustilo ne ispari. Dodati šećer.

Pred kraj dodati kobasice, zaciniti po ukusu, umućena jaja. Par minuta krckati, i skinuti sa ringle.

Savet

Ukusno i po malo ljuto.