

## *Sataráš sa \*perima\**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**pera od luka
- **1 kg**paprika
- **2 kg**paradajza

#### **Za povezivanje:**

- **2**jajeta

### **Priprema**

Isecite pera i stavite u šerpu da se dinstaju na laganoj vatri.

Dok se luk dinsta blansirajte paradajz. U 1 l ključale vode na trenutak spustite paradajz (2-3) minuta. I izvadite spustite ga odmah u hladnu vodu.

Kada je luk izdinstan dodati 1kg sitno secen paprike. Dodati u upržen luk. Ostaviti da se dinsta. Za jedan stepen pojačajte temperaturu .

Ogulite paradajz.

Isecite ga na sitno.

Luk i paprika treba da omeksaju.

Dodati blansirani i seceni paradajz i još 15 minuta kuvati na laganoj temperaturi.

Kada je sataraš gotov dodati blago umućena 2 jajeta.

### **Savet**

Možete i veće komade paprike i paradajza. Ja volim sitno pa sam ovako. Uz sataraš divno pristaje tvrdi sir. Prijatno! ??