

Sataroš na moj način (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **1** veka paprika
- **1** tikvica
- **200** g šampinjona
- **1** veki krompir
- **2** manjaparadajza
- **3** cenabijelog luka

Zacini:

- **malorigana**
- **maloperšuna**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Isjeckati svo povrce na kockice/trakice.

Kockice krompira ubaciti kratko u ključalu vodu, ocijediti i staviti da se prži sa vrlo malo ulje, uz povremeno miješanje.

Kada je krompir skoro ispržen, dodati ostalo povrce. Povremeno miješati.

Kada je sve skoro isprženo, 2 paradajza i bijeli luk u blenderu usitniti (ako nemate blender, isjeckati što sitnije) i doliti u tavu. Po potrebi doliti i vode. Propržiti još par minuta i zaciniti po želji. Ukoliko neko voli više bijelog luka, na kraju može još usjeckati.

Savet

Može se služiti uz meso, ili se može i riža skuvati pa pomiješati sa ovim, u svakoj varijanti je jako sito i ukusno. Ko voli ljuto, može koristiti ljutu papriku ili dodati malo chilija. Prijatno!