

## *Crveni pileci karabataci*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 karabtkca
- 1 glavica crnog luka
- 300 g šampinjona
- 4 crvene mesnate paprike
- 2 veka paradajza
- 1/2 šolje tomatela
- malo peršuna
- so
- biber
- zacin
- voda

### **Priprema**

Karabatke zaciniti s obe strane i poredjati u dublji tiganj. Dodati malo vode, pa prodinstati 10 minuta. Okretati s vremena na vreme i paziti da ne zagori.

U medjувremenu iseckati luk, šampinjone, paprike i paradajz. Karabatke izvaditi i u istom sudu izdinstati luk. Dodati još malo vode. Dodati seckanu papriku, šampinjone, paradajz i sitno seckan peršun. Malo posoliti i popiberiti.

Ukoliko je potrebno naliti malo vode. Poklopiti i dinstati, dok paprika ne omekša, povremeno promešati.

Odvojiti batak od karabataka i "ušuškatih" ih u tiganju s povrćem. Dodati tomatelo pa dinstati, dok meso i povrće ne omekša.

Povremeno prodrmati, ne mešati.

Služiti toplo uz tost hleb i sir.