

Becarac sa mlevenim mesom i rezancima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za becarac:

- **2** glavice crnog luka
- **3 -4** paprike
- **2** paradajza
- **1** cenbelog luka
- **4-5** zrnabibera
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** aleva paorika
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **malom** majorana
- **200** gmlevenog juneceg mesa

Za testo:

- **400** g taljatela (rezanaca)

Priprema

Becarac napraviti tako što se prvo proprži crni luk isecen na rebarca. U luk dodati meso pa malo zajedno propržiti, a onda dodati sitno na kockice isecene paprike. Zajedno pržiti par minuta pa dodati oljušten i usitnjen paradajz. Dodati i zacine i kuvati dok sve ne omekne. Ako je potrebno može se dodati i 1 dl kuvanog paradajza, a ako se do kraja ne zgusne dovoljno može se umešati kašicica brašna razmucenacu malo hladne vode.

Dok se kuva becarac obariti testeninu.

Kad je sve skuvano služiti tako što u tanjir sipamo taljatele, a preko njih becarac.

Savet

Be?arac (ma?arski sataraš) je jedno od najboljih i laganih letnjih jela. U Vojvodini postoji legenda da je nastao tako što bi be?ari (neženje) posle provedene no?i u bircuzima (kafanama) sutradan sami sebi spremali ovo jednostavno i brzo jelo. Sem što ga služim kao prilog uz neko meso može i ovako uz testeninu i jednako je ukusan.