

Sataraš letnji



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5vece paprike
- 2paradajeza
- 1 glavicacrnog luka
- po potrebiulje ili mast
- po ukususo
- po potrebivoda
- 2jajeta

Priprema

Papriku, paradajz i luk iseckati zasebno na sitne kockice. U tiganju sipati mast ili ulje da prekrije celu površinu, dodati crni luk i krckati na tihoj vatri dok ne porumeni. Zatim, dodati sitno seckanu papriku i dinstati dok paprika ne omekša. Doliti vodu ako treba da se paprika ne bi zalepila za dno. Kada je paprika omekšala dodati paradajz i krckati na laganoj temperaturi uz povremeno mešanje. Pred kraj posoliti po ukusu i razbiti jaja cela direktno u tiganj pa umešati. Skloniti sa vatre, malo prohladiti i uz hleb i sir poslužiti!!!! Prijatno!!!

Savet