

Sataras̄ - becar paprikaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** glavice crnog luka
- **10-11** paprika
- **3** paradajza
- **1,5-2** kašičice soli
- **100** ml ulja

Priprema

Luk iseci sitno u secku, papriku iseci, a paradajz pre secenja oljuštiti. Zagrejati ulje pa mu dodati luk i papriku, posoliti i sve pržiti na laganoj vatri. Kad paprika malo omeksa dodati paradajz i krckati na laganoj vatri 50 minuta odnosno dok sva tečnost ne uvri. Na kraju po želji se mogu ulupati i 2-3 jajeta.

Savet