

Shiz satarash



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2** paprike
- **1** paradajz
- **150 g** tvrdog sira
- **100 g** kajmaka
- **1** jaje
- **malok** kackavalja

Priprema

Na malo ulja proprži se crni luk, kad porumeni doda se paprika isecena na kockice. Kad paprika malo omekša, doda se sitno isecen paradajz i dinsta se par minuta. Posoli se i pobiberi po želji, ja uvek volim da dodam granule belog luka i malo bosiljka.

Potom prelijemo prethodno pripremljenom smesom od jaja, izgnjecenog sira i kajmaka. Na kraju se samo jelo prekrije listicima kackavalja.

Savet

Nije loše poslužiti uz prepeeni tost i osvežavaju u krastavac salatu sa miroijom i balzamikom.