

Bupci u sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih bubaka
- **1** veci crni luk
- **3** cenabelog luka
- **1** veca šargarepa
- **1**paštrnak
- **1**kašicicaparadajz pirea
- **400 ml**paradajz soka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Na ulju propržiti luk isecen na kockice, pa kad omekša, beli luk, dodati šargarepu i paštrnak. im omekša povrce, dodati oprane bupce, te poklopiti šerpu i smanjiti vatru. Ostaviti da se krckaju u soku koji ce ispustiti, jedno 20-tak minuta, a potom dodati paradajz pire razmucen u malo tople vode, paradajz sok, zacine i na tihoj vatri krckati 40-tak minuta. Kad su bupci skuvani, umešati pavlaku za kuvanje, proveriti je li dobro zacinjeno i kuvati do željene gustine.

Savet