

Sataraš sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crvene mesnate paprike
- **2** crna luka
- **1** plavi patlidžan
- **2** paradajza
- **2** cenabelog luka
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli i belog bibera
- **po ukusu** sveže majcine dušice
- **komadic** putera

Priprema

Svo povrce iseci na krupnije komade. Plavi patlidžan malo posoliti i ostaviti da otpusti gorcinu, pa posušiti. Ugrejati ulje i dodati komadic putera. Kad dostigne želejnu temperaturu, ubaciti crni luk i pržiti da omekša, ubaciti na listice secen beli luk i mešati da ne zagori. Kad otpusti miris, dodati papriku i pržiti dok ne omekani. Potom redom dodavati paradajz, patlidžan te smanjiti vatru i ostaviti da se krcka. Kad višak tecnosti uvri i povrce se lepo termicki obradi, zaciniti jelo po ukusu solju i biberom, kao i majcinom dušicom, i naliti pavlaku za kuvanje. Kuvati na nižoj temperaturi do željene gustine i poslužiti toplo.

Savet