

uveč sa taranom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece glavice** crnog luka
- **4** paprike šilje
- **1** kuvanog paradajza
- **200 g** tarana
- **1 dl** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** umeleni crni biber

Priprema

Crni luk izseckati na sitno i blago propržiti na ulju, dodati na kockice seckanu papriku i pržiti dok dobiju lepu zlatnu boju.

Nalijemo sa kuvanim paradajzom zacinimo po ukusu i kada provri dodamo tarane.

Kuvamo 10 monuta sklonimo va vatre i ostavimo oko pola sata da tarane nabubre.

Savet

Može se sluiti samostalno ili uz neko meso po želji.