

Paprike u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg paprika**
- **1,5 kg paradajza**
- **2 glavice crnog luka**
- **4-5 cenabeg log luka**
- **1 kašikas veže majcine dušice**
- **1 kašicica šecera**
- **1/2 ljute papricice**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu bibera**

Priprema

Paprike oprati, obrisati, raseći po sredini i u džepic staviti mešavinu soli i bibera. Ispržiti ih na ugrejanom ulju i odložiti. Na istoj masnoci pržiti crni luk iseckan na kockice. Kad omekša, dodati cenove belog luka izrezan na krupnije listice i mešati, da luk otpusti svoj miris. Dodati listice majcine dušice, kratko pržiti, na sitno iseckanu ljutu papricicu, a potom ubaciti iseckan paradajz. Smanjiti vatru i krkasti dok se paradajz ne raspadne. Posoliti, pobiberiti. Pred kraj posuti kašicicom šecera i kuvati još par minuta. Na tanjur staviti paradajz sos, pržrnu papriku i posuti listicima sveže majcine dušice.

Savet

Šta rei sem-za prste polizati...