Kremasti sataraš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 kg**zelenih paprika
- **500 g**paradajza
- **1**plavi patlidžan
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**sveže majcine dušice
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **1**cili papricica
- **2 cena**belog luka

Priprema

Na maslacu pržiti kockice crnog luka dok ne omekšaju, potom staviti listice belog luka, pa kad zamirišu,ubaciti komadice paprike i sitno seckan cili. Pržiti dok ne omekšaju, potom ubaciti iseckan paradajz i krckati na tihoj vatri nekih 15-20 minuta. Pred kraj naliti pavlaku za kuvanje te kuvati još 5 minuta, staviti i svežu majcinu dušicu, kuvati još minut-dva, pa poslužiti.

Savet