Tarana sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **3**paprike
- **700 g**paradajza
- **200 g**tarane
- **malo**ulja
- **po ukusu**zacini

Priprema

Iseckati luk, meso i papriku na male kockice. Paradajz preliti kipucom vodom, i ostaviti da stoji malo, kako bi se lakše mogla skinuti kora.

U tiganj staviti luk da se prži sa malo ulja, pa dodati meso.

Oljuštiti paradajz, iseckati na kockice i sa paprikom dodati u tiganj kad je meso dobilo lepu belu boju. Zaciniti po ukusu.

Kada je paradajz pustio vodu, dodati taranu i kuvati dok se tarana ne omekša.

Poslužiti sa svežim paradajzom i paprikom.

Savet