

Paradajz umak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- **4 cašemlevenog paradajza**
- **2seckane paprike**
- **1 glavicaluka**
- **1-2šargarepe**
- **1 kašicica šecera**
- **maloorigana**
- **po potrebitisoli**
- suvi biljni zacin

Priprema

Luk proprziti na ulju, dodati seckanu papriku, origano, šargarepu seckanu na kolutove ili kockice pa ostaviti da se prokrcka 10-15 minuta

Dodati paradajz i krckati na srednjoj vatri dok ne ispari skoro sva voda, povremeno mešati.

Dodati kašicicu šecera, po potrebi so ili zacin i prokrckati još par minuta.

Ovaj umak može da se servira kao i paradajz sos: uz cufte, špagete itd a može i da posluži kao preliv za razne mesne strudle, pice od hleba itd.

Savet