



Sataraš

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

50 ml K Plus maslinovog ulja
400 g paprike
300 g luka
4 veće beef rajčice
1 žličica soli
1 žličica šećera
Crni papar



Nutritivne vrijednosti

Rajčicama dno površinski zarežite u križ i prelijte kipućom vodom tako da su potpuno uronjene. Papriku narežite na kvadratiće, a luk na sitne kockice. Zagrijte tavu na srednjoj vatri pa dodajte ulje i paprike.

Pržite povremeno miješajući 10 minuta, dok paprika ne omekša i mjestimično dobije boju. Dodajte i luk, lagano posolite pa dinstajte 10 minuta. Rajčice izvadite iz vruće vode, ogulite i usitnite pa dodajte na luk i papriku. Dodajte još soli, šećer i papar.

Povremeno miješajte i kuhajte dok većina tekućine ne ispari, oko 20 minuta.

Servirajte uz kruh.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.

Skeniraj za prikaz na web stranici

