# *Sataraš sa pavlakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

**Porebno je:**

- **600 g**paprike
- **600 g** paradajza
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**soli
- **2**jajeta
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele pavlake

## Priprema

Papriku ocistite i narežite na manje komadice, a luk na listice. Paradajz ocistite i iseci na kriške. U vecem tiganju na ugrijanom ulju upržite luk, dodajte šecer, zatim pripremljenu papriku. Kada paprika malo omekša, umešajte paradajz i suvi biljni zacin, pa nastavite pirjati sve dok sva voda ne ispari. Pred kraj umutite jaja sa pavlakom i dodajte. Jelo promešajte i sklonite sa vatre. Dekorišite listom peršuna i služiti uz razna jela, ili kao letnji lagani rucak.

## Savet