Sataraš za zimu

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg paprika
- 100 g ulja
- 1 kg crnog luka
- 1 kg plavog paradajza
- 1 kg crvenog paradajza
- 1 kašika tucane paprike
- konzervans
- so

Priprema

Luk ocistite, operite i isecite na rebarca, pa ga stavite u vecu posudu da se prži na ulju. Dodajte oprane i na rezance isecene paprike, koje treba da budu što mesnatije i zrelije.

Zatim dodajte oljušten i na kockice isecen plavi paradajz. Posolite, mešajte i dodajte opran i sitno isecen crveni paradajz, koji, takoe, treba da bude od najbolje vrste. Pržite dalje mešajuci povremeno.

Posuda u kojoj pržite treba da bude poklopljena. Otklopite je samo onda kad nadgledate i mešate. Dinstajte sve dok povrce ne omekne pa dodajte i tucanu papriku.

Propržite sa paprikom još nekoliko minuta, pa skinite sa štednjaka. Dodajte 2 kašicice konzervansa i punite zagrejane teglice.

Sataraš je potrebno pasterizovati. Pasterizacija je proces koji se odvija na temperaturi od 64°C, što znaci nešto blaži od sterilizacije. Sataraš pasterizujte na taj nacin što cete ga dobro povezanog celofanom ostaviti u zagrejanoj pecnici na 70° C oko 15 minuta.

Sataraš se cesto u nas priprema u leto, kad ima dosta svežeg povrca i odmah troši kao dodatak jelima, pa i kao posebno jelo. Za ovakvu upotrebu u sataraš se obicno stavljaju svi navedeni sastojci, izuzev plavog paradajza.

Takav sataraš se lako i brzo pripremi, jer luka, paprika i crvenog paradajza skoro uvek ima u kuci.