

## Sataraš sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4** paradajza srednje velicine
- **4** mesnate paprike babure
- **2** glavice crnog luka
- **2** srednje tikvice
- **2** cenabelog luka
- **3** jajeta
- **1** kašicica mirojije
- **po ukus** so
- **po potrebi** ulja

### Priprema

Povrce oprati, ocistiti i iseckati. Crni luk propržiti na malo ulja, posoliti, dodati iseckan beli luk, pa i njega kratko propržiti. Zatim dodati suhu mirojiju, paprike, pa kada malo omekšaju dodati oljušten paradajz i tikvice isecene na kockice i nastaviti dinstanje dok ne uvri voda koju ce povrce da pusti. Umutiti 3 jajeta, sipati u sataraš, promešati da se jaja isrpže i dodati biber. Po potrebi još dosoliti i služiti. Ako se koristi sveža mirojija, dodati je na kraju. Poslužiti uz mariniranu piletinu.

### Savet