

Becarac



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** paprika
- **300 g** svežeg paradajza
- **300 g** crnog luka
- **1/2** dlulja
- **po želji** soli

Priprema

Iseckati crni luk na kockice. U dubljem tiganju zagrejati ulje, staviti crni luk i dinstati uz dodavanje vode. Iseckane paprike dodati luku. Zajedno dinstati da i paprike omekšaju.

Paradajz stavite u vruću vodu, oljuštite i seckati na kockice i dodati u tiganj. Pržiti dok ispari sok.

Na kraju posoliti i dobro promešati.

Savet

Istiniti sir i preko stavite bearac, ili ga služiti uz meso. Prijatno.