

# 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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



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.