

Sataraš



500g crveni luk
500 g tikvice
500 g patlidžan
500 g žute paprike
5 režnjeva češnjak

2 DL maslinovo ulje
500 g zdrobljene rajčice
2 EL koncentrat od rajčice
2 EL acceto basamico



5-6 listova lovor
2 EL vegeta

Po ½ TL sušenih: origano, majčina dušica, ružmarin, mažuran
Ako imate prah, po pola gornje količine



Izdinstajte luk i papriku na maslinovom ulju dok luk ne postane staklast, a paprika omekša.

Dodajte luk u ulje dok nije još skroz vruće, tako ćete izbjeći da maslinovo ulje pregori.

Dodajte tikvice i patlidžane i prodinstajte dok ne puste tekućinu.

Dodajte zdrobljeni paradajz i nasjeckani bijeli luk. Kratko popirajte.



Dodajte acceto balsamico, lovor, vegetu začine te koncentrat od rajčice.

Ako treba podlijte sa malo vode (bolje juhe).

Isključite i ostavite na vrućem štednjaku barem 1 sat da se povrće u soku opusti.



Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]

EL – jedača žlica TL – čajna žlica