

BEČAR PAPRIKAŠ

Sastojci:

1 kg paprike (od toga bar pola kg crvene šilje, ostalo što šarenije)
500 g crnog/crvenog luka
500 g paradajza
2 ravne kašičice soli
150 ml maslinovog ulja

Postupak:

1. Povrće oprati i iseckati. Nije obavezno, ali je poželjno paradajz pre seckanja oguliti (oštrim nožem zaseći krstić sa donje strane, pa odatle početi ljušćenje).
2. U većoj šerpi ili dubokom tiganju ugrejati 150 ml maslinovog ulja, pa spustiti papriku i luk, uz dodatak dve ravne kašičice soli, da se prže na jačoj vatri. Povremeno promešajte. Ako počne da se lepi, sniziti temperaturu prženja i mešati češće. Kad spadne na polovinu početne zapremine, dodati paradajz i krčkati na srednje jakoj vatri dok skoro sva tečnosti ne uvri. Ukupno vreme prženja - oko 45 min do 1h, zavisno od jačine vatre i širine posude.
3. Servirati toplo, uz jaje na oko i hleb po izboru.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2016/09/becar-paprikas.html>