



# BOSNISCHE PAPRIKAFANNE - SATARAŠ

## (MIT HÜHNERFLEISCH ODER VEGETARISCH)

### Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Paprika  
3 Karotten  
1 große Zwiebel  
4-5 Knoblauchzehen  
200 ml Sahne  
1 Dose gehackte Tomaten  
300 ml Suppenbrühe

### Alternativ:

300 g Hühnerfleisch  
150 g Champignons

### Gewürzmischung:

Jeweils 1 TL - Salz, Pfeffer, Vegeta natur (ohne Geschmacksverstärker), Paprikapulver mild oder scharf.

Ich verwende zusätzlich 1-2 TL Kurkuma (für eine kräftige Farbe), 1 TL Thymian und 1 TL Knoblauchpulver

### Zubereitung:

- Das Gemüse waschen, die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse geben. Die Paprika in mittelgroße Würfel schneiden.
- Falls ihr Champignons verwendet, diese putzen und vierteln oder in Scheiben schneiden und das Fleisch ebenso in kleine Stückchen schneiden.
- In einer tiefen Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Sobald es Farbe angenommen hat, herausnehmen.
- In dieselbe Pfanne wieder etwas Öl oder Butter geben und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anbraten. Einen Schuss von der Brühe hinzufügen, damit der Bratenrückstand sich löst.
- Karottenwürfel hinzufügen und ca. 5 min lang mitdünsten. Dann folgen die Champignons und portionsweise die Paprikawürfel.
- Fügt den Rest der Brühe hinzu, rührt nochmals um und gebt einen Deckel auf die Pfanne. Das Gemüse wird jetzt 10 min lang gekocht.
- Deckel entfernen, umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen. Sobald diese fast verschwunden ist, gebt ihr die Gewürzmischung dazu, die Tomaten aus der Dose und zum Schluss die Sahne und das Fleisch.
- Abrunden könnt ihr das Gericht mit frischen Kräutern. Guten Appetit!





## SATARAŠ (SA PILETIKOM ILI VEGETARIJANSKI)

### Sastojci za 4-6 osoba:

1 kg paprika  
3 mrkve  
1 velika glavica crvenog luka  
4-5 česni bijelog luka  
200 ml slatkog vrhnja  
1 konzerva sjeckanog paradajza  
300 ml juhe od povrća

### Alternativno:

300 g pilećeg mesa  
150 g šampinjona

### Miješavina začina:

Po 1 kašičica - soli, bibera, vegete natur, paprike u prahu, ljute ili blage varijante.

Ja također volim da stavim 1 kašičicu kurkume (za jaku boju) i 1 kašičicu timijana i bijelog luka u prahu.

### Priprema:

- Operite povrće, crveni i bijeli luk i mrkvu ogulite i izrežite na sitne kockice, a bijeli luk stavite kroz presu. Paprike izrežite na kockice srednje veličine.
- Ako koristite šampinjone, očistite ih i izrežite na 4 dijela ili na kolutove. Meso izrežite na male kockice.
- U dubljoj tavi zagrijte malo ulja ili putera i popržite kockice mesa. Izvadite ih čim dobiju malo boje.
- U istu tavu stavite ponovo malo putera ili ulja i popržite crveni i bijeli luk skupa sa malo juhe (otprilike 3 kašike) da bi pokupila ostatak od pečenja.
- Dodajte kockice mrkve i dinstajte sve skupa jedno 5 min. Slijede šampinjoni i postepeno paprika.
- Ulijte ostatak juhe, promiješajte, stavite poklopac i kuhajte povrće jedno 10 min.
- Sklonite poklopac i ostavite sataraš da se ukuha. Kad vidite da je voda skoro nestala, dodajte miješavinu začina, paradajz, slatko vrhnje i meso. Prijatno!

