

Perkelt (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crnog luka
- **1 manja** šargarepa
- **600 g** svinjskog buta
- **4 kašike** ulja
- **10 g** mlevene crvene slatke paprike
- **100 g** paradajza
- **2** paprike (crvena i zelena)
- **1** ljuta papricica
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1** krompir srednje veličine
- **1 kašika** brašna

Priprema

Meso narezati na štapice ili kockice, luk na tanke listice, šargarepu narendati, očiscenu papriku na manje komadice, a paradajzu odstraniti kožicu pa ga iseci na kockice. Krompir takodje iseci na kockice.

Na ugrijanom ulju prodinstati luk i šargarepu do svetlo žute boje, smanjiti temperaturu pa dodati mlevenu papriku i odmah promešati.

Nakon toga dodati meso i propeci ga, dodati krompir, naseckanu ljutu papricicu i sve posuti suvim biljnim začinom. Zaliti malom količinom vode i pokriveno dinstati. Povremeno promešati, dodavati vode po potrebi i to uvek u maloj količini.

Kad meso napola omekša umešati papriku i paradajz i dodati kašiku brašna koje je potrebno razmutiti sa malo vode. Sve zajedno još malo prokuvati.

Kao prilog ovom jelu može se poslužiti pire krompir ili široki rezanci.

Savet