

Pileci paprikaš sa knedlicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1luk**
- **1-2šargarepe**
- **1koren celera**
- **1crvena paprika**
- **2zelane paprike**
- **4krompira (manja)**
- **1 kašikaparadajz pirea**
- **po potrebivode**
- **2-3lovorova lista**
- **4pileca bataka**
- **1manje pilece belo meso**
- **1 kašicicazacina**
- **po potrebialeve paprike**
- **po ukusubibera**

Knedlice:

- **2jajeta**
- **2 dobro napunjene kašikebrašna**
- **2 kašikegriza**
- **1 dlmineralne vode**

Priprema

Iseckate na kockice luk i prodinstate ga kratko na malo ulja. Dodate ocišcenu i na kolutove isecenu šargarepu, celer, papriku isecenu na trakice, lovoroš list. Dok se to dinsta, belo meso isecite na cetvoro i sve to kao i batake dodate na dinstano povrce. Dinstajte oko 10 minuta ili dok meso malo ne pobeli. U meuvremenu ocistite krompir i iseckajte ga na kocke. Dodajte ga mesu, odmah dodajte i alevu papriku i zacin po želji, pa dinstajte uz povremeno mešanje oko 5 minuta. Sad dodajte vrucu vodu, toliko da vam dobro prekrije sve u šerpi. Poklopite i kuvajte dalje na laganoj vatri, opet nekih 10 minuta. U meuvremenu pripremite knedlice, tako što cete viljuškom izmutiti jaja, dodati brašno, griz i pomalo dodavati vodu. Ostavite da odstoji dok se paprikaš kuva. Na kraju dodajte kašiku paradajz pirea i knedlice koje vadite viljuškom ili kašikom kako vam je zgodnije. Paprikaš je gotov onda kada se krumpir fino da izgnjeciti viljuškom i kad se meso lagano da odvojiti od kostiju i kada knedle fino nabubre i isplivaju na površinu. Na kraju možete posuti sitno iseckanim peršunom, biber dodajte po želji.

Savet