

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 **kašik**paradajz pirea
- **po potrebi**vode
- 2-3lovorova lista
- 4pileca bataka
- 1manje pilece belo meso
- 1 **kašicica**zacina
- **po potrebi**aleve paprike
- **po ukusu**bibera

Knedlice:

- 2jajeta
- 2 **dobro napunjenih kašike**brašna
- 2 **kašike**griza
- 1 **dl**mineralne vode

Priprema

Iseckate na kockice luk i prodinstate ga kratko na malo ulja. Dodate očišćenu i na kolutove isecenu šargarepu, celer, papriku isecenu na trakice, lovorov list. Dok se to dinsta, belo meso isecite na četvoro i sve to kao i batak dodate na dinstano povrće. Dinstajte oko 10 minuta ili dok meso malo ne pobeli. U međuvremenu ocistite krumpir i iseckajte ga na kocke. Dodajte ga mesu, odmah dodajte i alevu papriku i začini po želji, pa dinstajte uz povremeno mešanje oko 5 minuta. Sad dodajte vruću vodu, toliko da vam dobro prekrije sve u šerpi. Poklopite i kuvajte dalje na laganoj vatri, opet nekih 10 minuta. U međuvremenu pripremite knedlice, tako što ćete 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 izgnječiti 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