

Paprikaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g mesa
- **1** kg krompira
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** kašikemasti
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **1** kašik crvene paprike
- **1** kašik brašna

Za knedle:

- **1** jaje
- **120** g brašna
- **malosoli**

Priprema

Za knedle dobro umutiti jaje, dodati brašno i so i sve pomešati. Ukoliko je potrebno dodati malo vode. Luk iseckati sitno, kao i meso na komade željene velicine, zatim ih izdinstati na masti. Nakon 10-tak minuta dodati

kašiku crvene paprike i brašno, promešati i naliti sa 2 l vode. Dodati krompir i beli luk i zaciniti po ukusu. Kuvati sat i po na laganoj vatri. Na kraju ukuvati knedle od testa.

Savet