

Krompir paprikaš sa vrganjima



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 kašikeulja
- 150 g crnog luka
- 1 kašikaaleve paprike
- 500 gšargarepe
- 500 gkrompira
- 1 crven paprika
- 1 šakasuvih vrganja
- po ukusu: beli luk
- biber
- so
- ljuta parika
- origano
- lovorov list
- kari
- mleveni kim
- peršunov list

Za knedlice:

- 1žumance
- 1 kašicicapavlake

- **1 kašik** brašna
- **1 kašica** kukuruznog griza

Priprema

Crni luk, sitno iseckan, propržiti na vrelom ulju. Obzirom da je ovo velika kolicina luka, za mene, a luk pije puno ulja, tokom prženja, dodajem po malo vode, kako se luk ne bi zalepio i kako ne bi izgoreo. Dodajte iseckanu šargarepu i pržite par minuta, a potom dodajte i alevu papriku, koju treba da pržite dok ne zamiriše. Ona ne sme da izgori, jer ce jelo imati ne tako prijatan miris. Sipajte šolju vode, a onda i iseckan krompir i vrganje koje ste prethodno oprali i držali potopljene u vodi. Iscekjate papariku, pa dodajte i nju. Sipajte još jednu šolju vode i ostavite da se krcka.

Dok se paprikaš krcka, pripremite knedle: Umutite žumance sa pavlakom i dodajte brašno i griz. Sve dobro izmešajte i ostavite da smesa odstoji nekoliko minuta.

U šerpicu sipajte 4 dl vode, malo soli i bibera i ostavite da provri. Kada voda provri, stavljajte knedlice malom kašicom, po četvrtinu kašice. Neka sve vri nekoliko minuta, a nakon toga i vodu i knedle sipajte u paprikaš. Potom dodajte navede zacine u željenim kolicina i ostavite da se paprikaš krcka još 15-tak minuta.

Savet