

Paprikaš sa svinjetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa
- **1/2 glavice** crnog luka
- **100 g** praziluka
- **1** šargarepa
- **1** peršun
- **1** šnitica celera
- **1** paprika
- **2** krompira
- **200 ml** paradajza iz flaše
- so
- biber
- malo aleve
- vocester sos
- ulje za prženje

Priprema

Na ulju propržiti crni luk i praziluk iseckan na kockice. Dodati iseckanu šargarepu, peršun i celer. Dodati meso iseceno na kockice ili štapice. Naliti sa malo vode i paradajzom.

Nastaviti sa dinstanjem, mešajući, dolivati po malo vode, dok meso ne omekne. Tada dodati seckani krompir, posoliti pobiberiti, dodati alevu i malo vocester sosa.

Pred kraj krompir bi se mogao i izgnjeciti, ali ne mora. Ja ga volim u komadicima.

Savet

...a može i posna varijanta...sve ovo ali bez mesa...