

Paprikaš sa pilecim krilcima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka** glavica crnog luka
- **500 g** pilecih krilca
- **350 g** belog krompira
- **1 veka** sveža paprika
- **1 kašika** brašna
- **1,5 kašičice** slatke alevne paprike
- **1/2 kašike** soli
- **1/2 kašike** suvog biljnog začina

Priprema

Luk iseckati na rebarca, pa prodinstati na ulju. Zatim dodati pileca krilca i dodati vrlo malo vode, kašiku brašna i slatku alevu papriku. Poklopiti i ostaviti da se dinsta, oko 15 minuta. Za to vreme krompir oljuštiti, operiti i iseckati. Krompir i celu papriku ubaciti, kada je meso na pola gotovo. Začiniti i nalijte sa vodom, da ogrzne. Ostaviti da se kuva 20-tak minuta, pa skinite sa vatre. Toplo poslužite.

Savet