

## *Pikantni paprikaš*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg mesa
- **2** vece šargarepe
- **1** korencelera
- **200** ml soka od paradajza
- **2** sveže crvene paprike
- **1** zelena paprika
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** zacinskog bilja
- **malobibera**
- **4** listicalovora
- **1** kašik brašna
- **maloulja**
- **1** ljuta papricica

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i propržiti ga na malo ulja, dok ne dobije staklast izgled. Meso iseci na krupnije parcice, staviti malo vode i ostaviti da se krcka na tihoj vatri, dok meso malo ne omekša. Dodati iseckanu šargarepu i celer.

Dodati sok od paradajza i papriku isecenu na trake. Ljutu papricicu iseci sitno. Dodati lovorov list i posoliti.

Naliti oko 1/2 litra vode i ostaviti da se kuva na laganoj vatri. Pred kraj dodati mesavinu zacina po ukusu. U posebnoj posudi razmutiti kašiku brašna sa malo vode, pa preliteri preko gotovog paprikaša i promešati. Ostaviti da vri 3 minuta uz povremeno mešanje.

Uz paprikaš služiti obarene makarone na uobicajen nacin.

### **Savet**