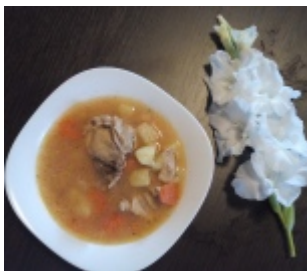


Krompir paprikaš sa piletinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca karabotka
- 2 pilecih ledja
- 1 glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 1 štap celera
- 3-4 krompira
- svež peršun
- so
- biber u zrnu
- lovorov list
- suvi biljni začina
- 1 zelen

Priprema

Na malo ulja i pola čaše vode izdinstati sitnije iseckan crni luk. Dok se luk dinsta šargarepu ocistiti, oprati i iseckati na kolutice pa je dodati luku i prodinstati malo.

Pripremljeno meso staviti u šerpu, naliti još vode, dodati očišćenu zelen i štap celera, svež peršun, pa ostaviti 10 tak minuta sa se krcka. Naravno vi možete koristiti meso po želji.

Dok se meso i povrce polako krckaju oljuštiti i oprati krompir, pa ga iseci na kockice i dodati u šerpu. Dodati par zrna bibera, so, suvi biljni zacin i par listova lovora, naliti vode da prekrije meso i povrce, narendati jedan krompir, poklopiti i ostaviti oko pola sata da se kuva.

Posle pola sata izvaditi ledja, iscepkat i meso na parcice pa vratiti u šerpu. Paprikaš je gotov kada su meso i krompir kuvani. Ukoliko vam paprikaš nije dovoljno gust u pola čaše vode razmutite 2-3 kašike brašna i jednu malu kašičicu slatke mlevene paprike pa sipajte u šerpu i ostavite još 5 minuta da se krcka. Po želji možete dodati i malo kivanog paradajza.

Savet