Pileci paprikaš (5)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pilece belo meso (grudi)
- **1 glavica**crnog luka
- **6**srednjih krompira
- **3**žute paprike za punjenje (manje)
- so
- biber
- mešavina zacina
- aleva paprika

Priprema

Meso odvojiti od kostiju i iseci na kocke željene velicine. Luk iseci na kockice. Papriku iseci na trake, kriške ili kockice. Kako želite.

Luk i meso pržiti na ulju. Staviti soli, bibera, mešavine zacina. Meso ce pustiti vodu. Dinstati dok luk ne bude staklast, a meso dok malo ne omekša. Zatim dodati krompir i još dinstati nekih 10-15 minuta. Dodati alevu papriku i naliti vrucom vodom. Ostaviti da se kuva.

Kada je krompir skoro skuvan dodati papriku i kuvati dok paprika ne omekša.

Prijatno!

Savet

Bitno je da se meso i krompir raspadaju. Tada znate da je gotovo. Zaine možete po želji. Umesto krompira možete i testeninu. Ili direktno unutra ili da skuvate posebno. Možete koristiti i neko drugo meso. Npr svinjsko. Ali tada morate duže da kuvate. Pilee belo meso bude brzo gotovo. Ako želite da ubrzate proces onda duže dinstajte meso kao i krompir.