

# *Pileci paprikaš sa mladim krompirom i graškom*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 veca glavica** crnog luka
- **1/2 kg** piletine
- **1/2 kgkrompira**
- **300 ggraška**
- **2 kašicice** slatke aleve paprike
- **3 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice** bibera

### **Za knedle:**

- **1 jaje**
- **1 cenbelog luka**
- **2 grancice** lista peršuna
- **1 kašicica** ulja
- **1 prstohvat** bibera
- **1 prstohvat** soli
- **po potrebi** pola brašna/griza

## **Priprema**

Crni luk iseci na sitne kockice, pa dinstati na malo ulja dok ne postane staklast. Dodati meso iseceno na delove, naliti vodom da ogrezne, kuvati oko 10 minuta, pa dodati alevu papriku, suvi biljni zacin i biber. Promesati pa dodati krompir (oljušten, opran i isecen na kriške).

Doliti vode, da ogrezne, pa dodati i grašak. Kuvati oko pola sata, dok se sve ne skuva.

Napraviti knedle. Umutiti jaje, sa uljem, dodati beli luk, isecen na jako sitne kockice, dodati i sitno seckan peršun. Posoliti, pobiberiti, pa dodati brašno i griz (pola-pola), dodati koliko je potrebno da smesa bude srednje tvrda.

Kada je sve kuvano, pustiti da jelo provri, a zatim puštati knedle. Kada knedle isplivaju jelo je gotovo.

Prijatno!

## **Savet**

Ukusno, brzo i jednostavno jelo, najlepše sa mladim krompirom i graškom, pa još ako je iz vaše bašte, ništa slae. Prijatno