Krompir paprikaš (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Priprema je:

- **1/2 kg**krompira
- **2** zelene paprike
- **2** crvene paprike
- **3**šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1**svež paradajz
- **malo**peršuna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 kašika**brašna

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno iseckan crni luk, zelenu i crvenu papriku. Kad se malo uprži, dodati šargarepu secenu na kolutove i još malo pržiti. Zatim dodati sitno iseckan paradajz, beli luk i krompir. Naliti vodom.

Kada se smesa ukuva, tacnije kada je krompir skuvan, dodati so i biber po ukusu.

U caši vode dobro razmutiti kašiku brašna. Dobro umucenu smesu lagano sipajte u corbu koja se kuva i lagano sve promešajte. Dodajte sitno iseckan peršun. Prijatno!

Savet