

Pileci paprikaš sa domacom testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za domacu testeniu:

- 2 jajeta
- 220 g brašna
- malosoli

Za paprikaš:

- 500 g pileceg filea
- 500 g krompira
- 1 kašik aulja
- 1 šargarepa
- 1 ljuta papricica
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 kašika dimljene zacinske paprike
- so
- biber
- peršunov list
- suvi biljni zacini
- 100 g domace testenine

Priprema

Priprema testenine: Jaja umutiti sa malo soli i polako dodavati brašno zamesiti tvrdje testo. Testo odmah na rende izrendati i staviti na stolnjak ili krpu da se prosuši. Testeninu cuvati u tegli u frižideru.

File oprati i iseckati na komadice. Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati na kolutove isecenu šargarenu, isecenu papriku, paradajz, meso, posoliti po ukusu, sipati pola čaše vode i dinstati uz povremeno dodavanje vode. Kada je meso omekšalo dodati dimljenu zacinsku papriku, očišćen i na kocke isecen krompir, promešati sipati 1,5 litar hladne vode i kuvati 20 minuta. Zatim dodati testeninu i kuvati još 10 minuta. Pred sam i kraj kuvanja dodati beli luk, malo mlevenog bibera i peršunov list. Poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet