

Paprikaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mesa
- **1** svežapaprika
- **2** šargarepe
- **1** peršin
- **malo** korenacelera
- **2** velikaluka
- **2-3** cenabelog luka
- **2** paradajza (pelat)
- **1 kašicica** zacinske paprike
- **po ukusu** biber
- **1** lovorov list
- **po želji** cili papricice
- **oko 50 ml** ulja

Priprema

Meso koje volite, svinjetina ili junetina U šerpu staviti oko ulje, staviti luk i pržiti na laganoj vatri, dodati meso i nastaviti sa prženjem uz postepeno mešanje. Dodati iseckanu papriku, narendanu šargarepu, peršun i celer, crvenu zacinsku papriku i ljutu, lovor, promešati naliti sa vodom da pokrije meso. Dodati so po ukusu, biber po ukusu. Krckati na laganoj vatri dok meso ne postane mekano. Pred kraj dodati sitno iseckan beli luk i paradajz. Kod mene je prilog pirinac i naravno salata.

Savet