

Zeciji paprikaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 domaći zec
- 4 glavice crnog luka
- 1 manja glavica belog luka
- so
- suvi biljni začini
- aleška paprika
- malo brašna

Priprema

Na malo ulja ili masti propržiti sitno seckani crni luk, dodati narendan beli luk, mlevenu papriku i naliti vodu. Po ukusu dodati začini i so. Ubaciti meso seceno na manje komade i ostaviti da se kuva. Kada je kuvano napraviti zapršku sa malo brašna, otprilike 3-4 supene kašike, propržiti brašno, dodati u meso i ostaviti da prokuva. Gotovo jelo služiti uz kivan krompir. Prijatno..... :)

Savet