

# Ovcji paprikaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600** govčijeg mesa sa kostima
- **500** g krompira
- **3** šargarepe
- **2 vece** glavice crnog luka
- **malocrvene mlevene paprike**
- **po ukusu**, biber i zacine
- **maloulja**
- **1 dl**soka od paradajza

## Priprema

Luk iseci i propržiti na ulju.

Meso dobro oprati i dodati prženom luku. (pošto je ovcije meso malo masnije ja sam ga prethodno prokuvala u vodi izvadila i onda pržila sa lukom, ako volite da jelo bude masnije nemorate ga prethodno posebno kuvati).

Sve zajedno prodinstajte, i dodajte krompir i šargarepu, koje ste isekli na krupnije komade.

Dodajte alevu papriku i sok od paradajza. Promešajte.

Dolijte vodu, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Kuvajte oko sata i po vremena na tihoj vatri.

**Savet**