

## **Pileci paprikaš (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g piletine
- **500** g krompira
- **2** glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- **2** kašike brašna
- **1** kašika slatke zacinske paprike
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacini

### **Priprema**

Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk. Kada luk zastakli ubaciti piletinu koju smo isekli na manje komade i naliti vodom da to sve pokrije. Kuvati na srednjoj temperaturi dok meso ne omekša, otprilike sat vremena, a to zavisi od piletine. Dodavati vodu po potrebi. Dodati krompir isecen na kockice i sitno isecenu šargarepu. Zaciniti po ukusu i kuvati dok meso i povrce ne omekšaju. Na malo ulja, kratko, propržiti brašno i slatku zacinsku papriku pa zapržiti paprikaš.

### **Savet**

Služiti toplo uz salatu po izboru.