

Pileci paprikaš (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka sa karabatakom
- 4pileca krilca
- 2 **vece glavice**crnog luka
- 1 **veca**šargarepa
- 5-6 krompira
- 1 **kašika** crvene mlevene paprike

Priprema

Crni luk isecite na sitne kockice i prodinstajte ga na malo ulja. Šargarepu narendajte na sitno rende pa i nju dodajte crnom luku pa dinstajte još 10 minuta.

Pilece batak i karabatake odvojite od kostiju i isecite na manju parcad, a krilca isecite na tri dela pa dodajte u šerpu. Odmah dodajte i 1 kašikicu crvene mlevene paprika i 1 lovorov list.

Nastavite sa dinstanjem, a po potrebi dolivajte vode. Krompir ocistite i isecite na vece kriške (otprilike na 4 dela). Kad meso bude do pola skuvano ubacite i krompir.

Zacinite po ukusu i kuvajte dok meso i povrce ne omekšaju.

Savet