

Zeciji paprikaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za paprikaš:

- **1,2 kg** zecijeg mesa
- **40 ml** maslinovog ulja
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1** šargarepa
- **1** paradajz
- **2** paprike
- **3** cenabelog luka
- **1 kašičica** slatke aleve paprike
- **1/2 kašičice** majcine dušice
- **1** lovorov list
- **3 dl** belog vina

Priprema

U meso utrljamo so i biber. Na ugrijanom maslinovom ulju propržimo meso da porumeni sa svih strana, pa ga izvadimo iz posude. Na istom ulju propržimo crni luk sitno iseckan, potom dodamo šargarepu i paradajz. Kada povrće omekša, dodamo papriku, takoe iseckanu na kockice, beli luk - sitno seckan, mlevenu papriku, lovor i majčinu dušicu. Kratko pržimo, pa vratimo meso, zacinimo (so i biber) i nalijemo belim vinom. Kratko dinstamo, poklopimo i kuvamo na nižoj temperaturi 1 sat, uz povremeno mešanje i dolivanje vode po potrebi. Jelo je gotovo, kada meso omekša, a sos postane ujednačen.

Savet

U receptu se može upotrebiti kako meso domaeg zeca, tako i meso divljeg kunica.