

Pileci paprikaš sa knedlama (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za paprikaš:

- **po izboru** pilece meso
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 kašik** brašna
- **po ukusu** zacini
- **1/2 kašice** mlevene crvene paprike
- peršunov list

Za knedle:

- **1** jaje
- **oko 300 g** brašna
- **po potrebi** voda

Priprema

Luk sitno iseckati pa ga dinstati zajedno sa mesom i malo vode nekih sat vremena. Zatim (kad je meso vec meko-kuvano) pustiti da voda ukuva pa dodati brašno i papriku. Promešati, pa naliti vode, staviti peršunov list i nastaviti sa kuvanjem...

Umesiti brašno, jaje i vodu u mekše testo (da može da se vadi kašikom), pa kad paprikaš prokljuca kašikom sipati knedle i kuvati još 10-15 minuta.

Savet