

Pileci paprikaš sa knedlama (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za paprikaš:

- po izboru pilece meso
- 1 veca glavicacrnog luka
- 1 kašikabrašna
- po ukusuzacini
- 1/2 kašicicemlevene crvene paprike
- peršunov list

Za knedle:

- 1jaje
- oko **300** g brašna
- po potrebivoda

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. Promesati, 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