

Posni paprikaš (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **500 g** šampinjona
- **2** vece šargarepe
- **1 glavic** crnog luka
- **150 g** kukuruza šecerca
- **2 kašike** griza
- **1/2 vezice** peršuna
- **200 ml** pasiranog paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- voda

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na četvrtine. Šargarepu iseckati na kockice. Crni luk iseckati sitno, a pecurke na krupnije komade. Ovde bi bolje bilo bukovace da se ubace, umesto šampinjona, ali moja deca ih ne vole.

U dublju šerpu staviti svo iseckano povrce, (osim kukuruza) naliti vodom, samo da ogrezne, dodati paradajz i staviti da se kuva. Kada povrce malo omekša ubaciti kukuruz i posuti sa biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu).

Kada bude kuvano (otprilike za pola sata), griz razmutiti u vrlo malo vode i dodati jelu, kao i sitno iseckani peršun. Kuvati dva-tri minuta i gotovo. Poslužite uz salatu sa kupusom i cveklom.

Savet