

Prolečni paprikaš



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileta
- 500 g ociscenog graška
- 500 g sitnih mladih krompira
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašicica aleva paprike
- ulje
- so

Priprema

Na ulju ispržiti iseckan luk, dodati sitno isecenu piletinu i dinstati pola sata. Potom dodati grašak, poklopiti i dinstati dok sav sok ne uvri a grašak i piletina ne postanu meki. U jelo zatim dodati alevu papriku, so, mlade krompirice i litar vode (vrole). Kuvati dok krompiri ne budu gotovi. Ukoliko nije dovoljno slano dosoliti.