

Paprikaš od graška i mladog krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gsvinjskog mesa**
- **300 ggraška**
- **300 gmladih krompirica**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašićicaaleve paprike**
- **maloulja**
- **malobibera**
- **malosoli**

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju da postane staklast. Dodati meso i grašak, poklopiti i dinstati uz dolivanje po malo vode, oko pola sata. Mlade krompirice oguliti, ako su veci preseći na pola, pa i njih prodinstati zajedno sa graškom i mesom. Posuti alevom paprikom, posoliti, pobiberiti, naliti pola litre vode i ostaviti na laganoj vatri još 20 minuta.

Savet