Paprikaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mesa
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**masti
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**crvene paprike
- **1 kašika**brašna

Za knedle:

- **1**jaje
- **120 g**brašna
- **malo**soli

Priprema

Za knedle dobro umutiti jaje, dodati brašno i so i sve pomešati. Ukoliko je potrebno dodati malo vode. Luk iseckati sitno, kao i meso na komade željene velicine, zatim ih izdinstati na masti. Nakon 10-tak minuta dodati

kašiku crvene paprike i brašno, promešati i naliti sa 2 l vode. Dodati krompir i beli luk i zaciniti po ukusu. Kuvati sat i po na laganoj vatri. Na kraju ukuvati knedle od testa.

Savet