

# *Krompir paprikaš sa vrganjima*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** kašikeulja
- **150** g crnog luka
- **1** kašika aleve paprike
- **500** g šargarepe
- **500** g krompira
- **1** crven paprika
- **1** šakasuvih vrganja
- **po ukusu:** beli luk
- biber
- so
- ljuta parika
- origano
- lovorov list
- kari
- mleveni kim
- peršunov list

### **Za knedlice:**

- **1** žumance
- **1** kašica pavlake

- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicicakukuruznog griza**

## Priprema

Crni luk, sitno iseckan, propržiti na vrelom ulju. Obzirom da je ovo velika kolicina luka, za mene, a luk pije puno ulja, tokom prženja, dodajem po malo vode, kako se luk ne bi zalepio i kako ne bi izgoreo. Dodajte iseckanu šargarepu i pržite par minuta, a potom dodajte i alevu papriku, koju treba da pržite dok ne zamiriše. Ona ne sme da izgori, jer ce jelo imati ne tako prijatan miris. Sipajte šolju vode, a onda i iseckan krompir i vrganje koje ste prethodno oprali i držali potopljene u vodi. Iscekjate papariku, pa dodajte i nju. Sipajte još jednu šolju vode i ostavite da se krcka.

Dok se paprikaš krcka, pripremite knedle: Umutite žumance sa pavlakom i dodajte brašno i griz. Sve dobro izmešajte i ostavite da smesa odstoji nekoliko minuta.

U šerpicu sipajte 4 dl vode, malo soli i bibera i ostavite da provri. Kada voda provri, stavljajte knedlice malom kašicicom, po cetvrtinu kašicice. Neka sve vri nekoliko minuta, a nakon toga i vodu i knedle sipajte u paprikaš. Potom dodajte navede zacine u željenim kolicina i ostavite da se paprikaš krcka još 15-tak minuta.

## Savet