

Posni paprikaš na vodi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **400 g** bukovaca
- 2 vece, sveže, paprike
- 1 veka šargarepa
- **3 veka češnj**abelog luka
- **1/2 vezice**peršuna
- **1 kašika**aleve paprike
- korijander
- miroija
- suvi biljni zacin
- biber

Za preliv:

- **1/2 l** pasiranog paradajza
- **1 l** vode
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**šecera
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir ocistiti, staviti ga u dublju posudu i iseci na kriške. Papriku iseci na krugove, šargarepu takoe, beli luk samo prepoloviti, peršun sitno iseckati, a bukovacu, rukama, iskidati na krupne komade. Svo pripremljeno

povrce dodati krompiru i promešati. Dodati alevu papriku, pa ubaciti sve navedene zacine (kolicina po ukusu) i dobro promešati.

Preliv: U malo vode (od 1 l) razmutiti kašiku brašna, pa dodati u ostatak vode. Zatim sjediniti pasirani paradajz i vodu. Dodati kašiku šecera (da neutrališe kiselost paradajza) i suvi biljni zacina, po ukusu.

Sa pripremljenim prelivom preliterati smesu u plehu. Voditi racuna da svi sastojci budu pod tecnošcu. Pleh prekriti alu folijom, ali tako da ivice folije (sa strane pleha) budu podignute, da bi para mogla da izlazi.

Staviti da se krcka, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, 1,5 sat. Izvaditi i poslužiti uz salatu, po želji.

Savet