

Domaci paprikaš od svinjetine



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** svinjskog mesa
- **500 g** mešavine za paprikaš
- (uši, rep, iznutrice i malo kožurice)
- **1 kg** crnog luka
- **1** dlulja
- **1** kašikasoli
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **2** kašikeslatke alevne paprike

Priprema

Za pravljenje ovakvog paprikaša, meso ne mora biti sasvim krto, koristite prošarano sa slaninicom. U dublju šerpu stavite meso i mešavinu za paprikaš koju prethodno treba iseckati na sitno. Preliti sa uljem i staviti na laganu vatru da se prži desetak minuta.

Potom stavite i seckan crni luk na rebarca. Posolite i stavite bag zacina. Sve lepo izmešajte, dodajte oko 3 dl vode i poklopite. Ostaviti da se kuva oko 60 minuta uz povremeno mešanje.

Nakon 60 minuta kuvanja meso i luk su kuvani, stavite slatku alevu papriku i nalijte vodom tek toliko da meso ogrzne. Ostaviti da se krcka 15-tak minuta pa skinite sa vatre.

Poslužite dok je još toplo.

Savet