

## *Sremski kotlic*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg svinjskog mesa od buta
- 0,5 kg govežjeg mesa
- 1,5 kg crnog luka
- 2 šargarepe
- 3 veka krompira
- 1 pastrnjak
- 5 dl ulja
- 2 kašike brašna
- tucana paprika
- biber
- so

### **Priprema**

Poželjno je pripremati u kotlicu na otvorenom plamenu ali ne gubi na kvalitetu ni ako se priprema u kuhinji.

Crni luk sitno iseckati i pržiti na celoj kolicini ulja dok ne postane staklast, zatim šargarepu i pastrnjak izrendati i dodati, sve pržiti 5 minuta pa zatim dodati meso i vode toliko da se meso prelije.

Kada je meso omekšalo dodati krompir iseckan na sitne kockice, so i biber po ukusu.

Brašno prpržiti na ulju dodati papriku i tako pripremiti zapršku.