

Krompir paprikaš



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** crvene paprike
- **4** pileca bataka
- **50** mlulja
- **70** g brašna
- **4** krompira
- **3** dl paradajza iz flaše
- **2** listalovora
- **po 1 kašičica** šećera i aleva paprike
- **po 2 kašičice** soli i vegete

Priprema

Dinstati na ulju luk i papriku seckane na kockice i šargarepu na kolutice sa piletinom. Naliti paradajzom iz flaše, dodati so, šećer, suvi biljni zacin i lovorov listi i krckati 1h.

Razmutiti brašno i alevu papriku u 1 l vode, pa dodati u povrce i meso. Kad provri, dodati krompir secen na kocke i kuvati još 25 minuta.

Savet