# *Paprikaš od somovine*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 1 kg somovine
- 300 g crnog luka
- 1 šolja kuvanog paradajza
- sok od jednog limuna
- korice od 3 kriške hleba
- biber u zrnu
- lovorov list
- aleva paprika
- peršunov list
- beli biber
- so

## Priprema

Ocišcenu somovinu operite i isecite na komade. U šerpu stavite ocišcen i krupno narezan crni luk, malo kore hleba, sok od limuna i alevu papriku.

Nalijte kuvanim paradajzom pa ostavite da se kuva na srednjoj temperaturi. Kad luk bude mekan, propasirajte ga pa spustite osoljenu ribu u pasirani luk i paradajz, i ostavite da se kuva oko sat na tihoj vatri.

Ako je potrebno, dolivajte pomalo soka od paradajza ili vode. Na kraju pobiberite i ukrasite seckanim peršunovim listom.

Služite uz bareno testo ili pirinac.