Krompir paprikaš (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**vecih krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **1**veca šargarepa
- **2 parceta**svinjskog mesa
- suvog biljnog zacina
- biber
- aleva paprika
- paradajz

Priprema

Iseckati luk i šargarepu na kockice i na malo ulja dinstati oko 10 minuta. Kada omekša onda dodati meso iseckano na kocke i dinstati uz dodavanje vode.

Nakon 15-ak minuta dodati krompir i ostaviti malo da prokrcka, naliti paradajzom, promešati, dodati vode u šerpu, zacine i ostaviti da se skuva. Smanjiti vatru. Kada je meso skuvano, a krompir omekani, paprikaš je gotov.

Savet

Ruak služiti uz salatu, moj izbor je kupus salata. Prijatno. :-)