

# Paprikaš na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3** veca krompira
- **4**paprake
- **1 vezica** blitve
- **2** glavice crnog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašicica** origana

### Zapška:

- **1 kašika** masti
- **1 kašicica** slatke crvene paprike
- **1 kašika** kecapa

## Priprema

Crni luk iseckati pa ga na malo masti propržiti. Iseckati papriku, dodati je luku, naliti cašu vode i dinstati 5-7 minuta. Za to vreme oljuštiti krompir, iseckati ga na kockice ubaciti u šerpu, naliti sa 5 caša vode i dinstati 30-ak minuta.

Iseckati blitvu i ubaciti pred kraj (njoj netreba puno vremena da se skuva), doliti vode i nastaviti sa dinstanjem.

Napraviti zaprašku. Mmast zagrejati, dodati slatku papriku i kecap, promešati i dodati u šerpu. Promešati i

ostaviti još 5-7 minuta na tihoj vatri.

### **Savet**

Kuvati do željene gustine. Služiti kao orbu ili uz prilog pirina. Prijatno.