

Paprikaš na moj način



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** veka krompira
- **4** paprike
- **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.