

## *Pileci paprikaš s noklicama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**belog pileceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **2 cen**abelog luka
- **50 g**korena celera
- **50 g**korena paškanata
- **1 kašicica**mlevene crvene paprike
- **3 dl**soka od paradajza
- **2 dl**tope vode
- so, mleveni biber
- **1/2 kašicica**mlevenog korijandera

#### **Za noklice:**

- **1**jaje
- **5-6 kašika**brašna
- **4 kašike**gazirane vode
- so

### **Priprema**

Meso iseci na kocke i pržiti na 2 kašike ulja da porumeni sa svih strana. Dodati sitno seckan crni i beli luk i pržiti 2 minuta, dodati kocke šargarepe, paškanata i celera. Pržiti 1 minut, dodati so, mlevenu crvenu papriku, korijander i mleveni biber, 2 dl paradajz soka i naliiti sa 2 dl tope vode. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri 30

minuta.

Dok se kuva napraviti noklice da stanu dok se meso ne skuva. Umutiti 1 jaje, sa gaziranom vodom, brašnom i soli. Kad se meso skuva dodati još tople vode (zavisi koliko želimo da nam je paprikaš gust), da provri i kašicom vaditi testo dodati u paprikaš. Poklopiti i kuvati još 10 minuta. Posuti seckanim peršunom.

### **Savet**