

Pileci paprikaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **2** korenašargarepe
- **4** pileca bataka
- **200** glovacke kobasice
- **po ukusu** zacini
- **2** kašicice mlevene zacinske paprike
- **1** kašicica brašna
- **1** kašika masti
- **1** jaje
- **5** kašika brašna

Priprema

Iseckati crni luk i sargarepu. U serpu odgovarajuće veličine staviti mast. Kada se mast istopi dodati luk i sargarepu. Pržiti malo dok luk promeni boju. Onda ubaciti pileće meso. Podesiti srednju temperaturu i dinstati uz povremeno dodavanje vode. Zaciniti po ukusu sa biberom, solju i suvim zacinom. Dinstati oko 30 minuta. Onda dodati iseckanu kobasicu. Dodati jednu kašičicu brasna, i zacinsku mlevenu papriku. Zatim naliti vodom, dodati seckani krompir. Ako je potrebno zaciniti jos malo. Za knedle izmutiti jaje i brasno. Kada paprika pocne da vri, kašikom spustati knedle. Pustiti da se kuva jos 30 minuta.

Savet