

Paprikaš sa karfiolom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** karfiola
- **1 glavica** crnog luka
- **150 g** mesnate slanine
- **1** suva paprika
- **100 ml** paradajz sosa
- **1** kocka za supu
- **malocrvene** zacinske paprike
- suvi biljni zacin
- lovorov list
- biber
- so

Priprema

Karfiol razdvojiti na cvetice i prokuvati ga u slanoj vodi, da malo omekša. Sitno seckani luk propržiti, zatim dodati krupnije secenu suhu papriku i seckanu slaninu. Sve zajedno pržiti nekoliko minuta.

Sipati paradajz sos i crvenu zacinsku papriku. Naliti sa 700 ml vode. Kada voda provri dodati kocku za supu i karfiol. Staviti suvi zacin ukoliko je potrebno, lovorov list i biber. Kuvati oko 10 -15 minuta.

Savet