

## *Srnci paprikaš*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg smetine
- 1 kg krompira
- 300 g junetine
- 300 g dimljene slanine
- 200 g pecurki
- 100 g ulja
- 2 dl belog vina
- 1 glavica cmog luka
- 1 veza zeleni
- lovorov list
- peršun
- aleva paprika
- malo soli
- biber

## **Priprema**

Meso bez kostiju i slaninu iseci na sitne kocke. Na ulju propržiti isecen crni luk da bude staklast, zatim dodati meso, slaninu i sitno isecenu zelen, posoliti, pobiberiti i dodati lovor list i na tihoj vatri dinstati, uz povremeno dolivanje pomalo tople vode.

Posle 25-30 minuta umešati na kocke isecen krompir, alevu papriku, vino i vode koliko je potrebno da jelo ogrezne, pa bez mešanja kuvati još oko 1 sat na umerenoj vatri.

Po potrebi, povremeno dolivati pomalo tople vode. Kada meso omekša dodati iseckane pecurke i dinstati još 10 minuta.

Umesto hleba, uz ovo jelo poslužiti kuvan kacamak koji se u tanjiru preliva paprikašem.