

## *Paprikaš sa mesom i šargarepom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog mesa
- **1** gove?a kocka za supu
- **1** veći crni luk
- **2** cenabelog luka
- **5** šargarepa
- **500 g** krompira
- **1** lovorov list
- **po ukusu** mlevene slatke paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** peršunovog lista

### **Priprema**

Meso iseci na kocke. Gove?u kocku pomešati sa 2 kašike ulja i dobro utrljati u meso, izmešati i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru.

Zatim, crni i beli luk sitno iseckati, šargarepu iseci na kolutove, a krompir na kriške.

Meso propržiti, posebno propržiti crni luk, a zatim dodati meso, beli luk, mlevenu crvenu papriku, šargarepu i krompir. Sve dinstati još 15 minuta, pa naliti vodom. Dodati so, list lovora i kuvati oko 90 minuta. Pred kraj kuvanja umešati sitno seckan peršunov list.

**Savet**