

## Paprikaš (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** g mesa na kockice
- **1** kg krompira na kockice
- **1** lovorov list
- **1** velika glavica crnog luka
- **2** dl pasiranog paradajza
- **1** kašika ajvara
- **1** kašika mlevene paprike
- **2** kašike brašna
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- voda

### Priprema

Crni luk iseckati sitno. U šerpu uliti toliko ulja da možemo izdinstati luk. Poklopimo i izdinstamo. Pre nego što je luk sasvim omekšao ubacimo meso i dinstamo dok ne omekša. Dodamo crvenu mlevenu papriku i propržimo je par minuta, dodamo zacine i lovorov list. Dodamo krompir na kockice i prelijemo vodom, a onda dodamo pasirani paradajz.

Ostavimo da se lagano krcka oko sat vremena. Par puta samo protresti šerpu, nema potrebe mešati. Kada je

kuvano sve, probati i po želji dodati još soli, bibera, suvog biljnog zacina... Brašno pomešati sa vodom, mešati žicom da ne bude grudvica, treba da bude gušće nego za palacinke. Paprikaš skloniti sa vatre, pa lagano sipati u njega brašno sa vodom i mešati kašikom. Vratiti na tihu vatru još 10 minuta i mešati po malo. Možete servirati i po želji dodati sitno seckan peršun. Prijatno.

## **Savet**