

Krompir paprikaš sa piletinom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca karabatka
- 2pilecih ledja
- **1 glavica** crnog luka
- 2šargarepe
- 1štap celera
- **3-4** krompira
- svež peršun
- so
- biber u zrnu
- lovorov list
- suvi biljni zacina
- **1** zelen

Priprema

Na malo ulja i pola caše vode izdinstati sitnije iseckan crni luk. Dok se luk dinsta šargarepu ocistiti, oprati i iseckati na kolutice pa je dodati luku i prodinstati malo.

Pripremljeno meso staviti u šerpu, naliti još vode, dodati ocišćenu zelen i štap celera, svež peršun, pa ostaviti 10 tak minuta sa se krcka. Naravno vi možete koristiti meso po želji.

Dok se meso i povrce polako krckaju oljuštiti i oprati krompir, pa ga iseci na kockice i dodati u šerpu. Dodati par zrna bibera, so, suvi biljni zacin i par listova lovora, naliti vode da prekrije meso i povrce, narendati jedan krompir, poklopiti i ostaviti oko pola sata da se kuva.

Posle pola sata izvaditi ledja, iscepkatи meso na parcice pa vratiti u šerpu. Paprikaš je gotov kada su meso i krompir kuvani. Ukoliko vam paprikaš nije dovoljno gust u pola caše vode razmutite 2-3 kašike brašna i jednu malu kašicicu slatke mlevene paprike pa sipajte u šerpu i ostavite još 5 minuta da se krcka. Po želji možete dodati i malo kuvanog paradajza.

Savet