

## ***Krompir paprikaš (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 crvene paprike
- 1 **veca** glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 600 g pileceg belog mesa
- 4 krompira
- 2 paradajza
- 2 lovorova lista
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica aleve paprike
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- soli
- 50 mlulja
- 1 puna kašika brašna

### **Priprema**

Rendanu šargarepu, seckanu papriku, oljušten, blago usitnjen paradajz i glavicu luka staviti na malo ulja i vode da se dinsta 10 minuta.

Dodati meso iseceno na kocke, pa dinstati još 10 minuta.

Naliti 1-1,5l vode (koliko staje u šerpu), dodati krompir isecen na kockice, so, šecer, suvi biljni zacin i lovorov listi i kreckati 30 minuta.

Malo ugrijati ulje, pa u njega sipati kašičicu alevne paprike i punu kašiku brašna, sjediniti, pa kratko vratiti na ringlu (1-2 minut) vodeći računa da se ne pregreje ulje. Zatim lagano sipati ulje u paprikaš neprestano mešajući. Kuvati paprikaš još 15-20 minuta.

## **Savet**