ili na srpski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**mlevenog juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **800 g**crvene paprike
- **oko 400 g**crvenog pasulja iz konzerve
- **3 kašicice**cili paprike u prahu
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**biber
- **1 konzerva**paradajza

Priprema

Prodinstati luk i dodati meso da se dinsta sa lukom. Dodati sveže ili smrznute isecene paprike da se dinstaju), isecene na sitno otprilike na po 2,3 cm, mada ko voli krupnije da se osete paprike može i na vece parcice. Dinstati sve skupa 10-tak minuta u zavisnosti od jacine ringle na srednjoj temperaturi.

Kada se prodinsta oko 10-tog, do 15-tog minuta dodati pasulj iz konzerve i paradajz iz konzerve (paradajz ne mora biti iz konzerve možete upotrebiti Tomatino od pola litre ili najbolje 3 velika sveža narendana paradajza). Dodati zacine takodje so, cili u prahu (Cili u prahu imate u gotovo svakoj radnji koja prodaje na meru, zdrave hrane i sl, i kesica je oko 30 do 60 dinara, izuzetno je ljut, pa vodite racuna ja stavim oko 3 kašicice, može vise ili manje, zavisi od ukusa). Dinstati još 20 do 30 minuta na srednjoj temperaturi, ili dok ne ispari tecnost, po potrebi dodati malo vode, ali u principu videcete paprike puste dosta tecnosti kao i paradajz, cili teba biti skoro skroz gust, ali ipak socan nikako skroz voden. Da napomenem da se sve dinsta na 2 do tri kašike ulja, toliko ja stavim pa ne bude jak i kalorican. Ukoliko volite možete dodati biber pa cak i malo belog luka, majcine dušice ili bosiljka, ako koristte konjetinu ili svinjetinu mlevenu kao zamenu za junetinu preporucujem ruzmarin kao zacin.

Savet

Najbitnije je da znate da zaista je ovo jako brzo i izdasno jelo jer nahrani moju porodicu od 4 odrasle osobe koje puno jedu, ja ak esto stavljam 500 g mesanog mesa mlevenog (svinjeina i junetina, pa ak i konjetina i junetina mešane), ali onda stavim više paprika oko 900 g, da ne kalira u koliini. Ide sjajno uz kuvani pirina, peeni, kuvani krompir, zelenu boraniju i bilo koju testeninu, ja ga obino pravim uz pogau. Kao salatu preporucujem zelenu salatu ili svež kupus, kiseo kupus ili cveklu. Probajte, jeftino je, izdasno, a nahrani ceo opor gladnih ljudi :) Prijatno.