

Govei paprikaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paprika babura
- 1 cili papricica
- 3 crna luka
- 2 **češnj**abelog luka
- 3 paradajza
- **400 g** govedine
- 2 lista lorbera
- **po ukus**u
- 1 l bistre supe
- 2 **kaš**ikeslatke aleva paprike
- 50 ml kisele pavlake
- 5 zrna bibera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo iseckan beli i crni luk, pa dodamo isecenu papriku na režnjeve. Dinstamo nekoliko minuta pa prespemo u vatrostalnu posudu.

U istom tiganju propržimo nekoliko minuta iseceno meso na komade, pa dodamo u posudu. Ubacimo seckanu cili papricicu. Zacinimo solju, biberom, alevom paprikom, ubacimo lorber i isecen paradajz. Ulijemo bistru supu. Poklopimo pa krckamo u rerni sat vremena.

Možete poslužiti sa krompir pireom i kiselom pavlakom.

Ovako.

Savet

Jelo koje više pripada u jesen i zimu ali ima tako nekih dana kad vam se baš jede. A paprika ima obilno, pa zašto da ne.