

## *Pileci paprikaš (5)*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pilece belo meso (grudi)
- 1 glavica crnog luka
- 6 srednjih krompira
- 3 žute paprike za punjenje (manje)
- so
- biber
- mešavina zacina
- aleva paprika

### **Priprema**

Meso odvojiti od kostiju i iseci na kocke željene velicine. Luk iseci na kockice. Papriku iseci na trake, kriške ili kockice. Kako želite.

Luk i meso pržiti na ulju. Staviti soli, bibera, mešavine zacina. Meso ce pustiti vodu. Dinstati dok luk ne bude staklast, a meso dok malo ne omekša. Zatim dodati krompir i još dinstati nekih 10-15 minuta. Dodati alevu papriku i naliti vrucom vodom. Ostaviti da se kuva.

Kada je krompir skoro skuvan dodati papriku i kuvati dok paprika ne omekša.

Prijatno!

## Savet

Bitno je da se meso i krompir raspadaju. Tada znate da je gotovo. Zašine možete po želji. Umesto krompira možete i testeninu. Ili direktno unutra ili da skuvate posebno. Možete koristiti i neko drugo meso. Npr svinjsko. Ali tada morate duže da kuvate. Pileće belo meso bude brzo gotovo. Ako želite da ubrzate proces onda duže dinstajte meso kao i krompir.