

Krompir paprikaš



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **3** krompira
- **3** suve paprike
- **2** kašičice aleve paprike
- **1** kašičica cili sosa
- **2** cenabelog luka
- **1** kašika ulja
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin
- **po potrebi** voda

Priprema

Na ulju prodinstati luk iseckan na kockice i šangarepu na polukrugove. Dinstati dok šargarepa ne omekša uz dolivanje vode. Dodati suve paprike koje smo iseckali na kocke i krompir isecen na šnite, dodati alevu papriku, so, biber, suvi biljni zacin, cili sos, promešati i dosuti vodu. Krckati dok se krompir ne skuva. Pred kraj dodati sitno seckan beli luk.

Savet

Ja par kriški krompira zgnjeim pred kraj orbica bude guša i lepša.