

Pileci paprikaš sa mladim krompirom i graškom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** crnog luka
- **1/2 kg** piletine
- **1/2 kg** krompira
- **300 g** graška
- **2 kašicice** slatke alevne paprike
- **3 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice** bibera

Za knedle:

- **1** jaje
- **1** cenbelog luka
- **2 grancice** lista peršuna
- **1 kašicica** ulja
- **1 prstohvat** bibera
- **1 prstohvat** soli
- **po potrebi** pola brašna/griza

Priprema

Crni luk iseci na sitne kockice, pa dinstati na malo ulja dok ne postane staklast. Dodati meso iseceno na delove, naliti vodom da ogrezne, kuvati oko 10 minuta, pa dodati alevu papriku, suvi biljni zacin i biber. Promešati pa dodati krompir (oljušten, opran i isecen na kriške).

Doliti vode, da ogrezne, pa dodati i grašak. Kuvati oko pola sata, dok se sve ne skuva.

Napraviti knedle. Umutiti jaje, sa uljem, dodati beli luk, isecen na jako sitne kockice, dodati i sitno seckan peršun. Posoliti, pobiberiti, pa dodati brašno i griz (pola-pola), dodati koliko je potrebno da smesa bude srednje tvrda.

Kada je sve kuvano, pustiti da jelo provri, a zatim puštati knedle. Kada knedle isplivaju jelo je gotovo.

Prijatno!

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno jelo, najbolje sa mladim krompirom i graškom, pa još ako je iz vaše bašte, ništa slaše. Prijatno ?