Paprikaš sa dimljenim, pilecim, mesom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**otkošceni dimljenih pilecih
- bataka sa karabatakom
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 koren**paškanata
- **2**vece šargarepe
- **2**srednja paradajza
- **1/2 kg**krompira
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **2**lovorova listica
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2 kašicice**aleve paprike
- **3 kašicice**brašna
- **600 ml**vode
- **50 ml**ulja

Priprema

Crni luk ocistiti i sitno iseckati. Koren paškanata i šargarepu ocistiti i iseckati na krugove. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Krompir ocistiti i iseci na krupnije parcice.

Ulje sipati u dublju, širu, posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti meso i pržiti (polupoklopljeno), oko pet minuta. Zatim dodati iseckani luk, paškanat, šargarepu, paradajz, krompir i dobro promešati. Posuti sa zacinima (beli luk u prahu, lovorovi listici, mleveni biber, suvi biljni zacin i aleva paprika), još jedanput,

promešati i nastaviti sa dinstanjem, na tihoj temperaturi.

Jelo krckati 10-ak minuta. U malo hladne vode (od 600 ml) razmutiti brašno, pa dodati ostatak vode, koja treba da bude topla. Jelo preliti pripremljenom vodom. Promešati i, na tihoj temperaturi, kuvati, dok meso i povrce ne omekšaju.

Kada paprikaš bude gotov, probati da li treba da se dosoli (meni nije trebalo više soli, zato što je meso bilo slano) i dodati, sitno, iseckani peršun. Promešati, poklopiti i skloniti sa vatre. Posle 10-ak minuta poslužiti paprikaš. Prijatno!

Savet