

Paprikaš sa pilecim krilcima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pilecih krilaca
- **2** glavice crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **1 kašika** slatke zacinske paprike
- **po ukusu** zacini
- **150 ml** pasiranog paradajza
- **3** krompira
- **2 kašike** brašna
- **po potrebi** voda

Priprema

Na zagrejanom ulju ispržiti krilca dok ne porumene sa obe strane te ih odložiti sa strane.

Na istoj masnoci upržiti sitno seckani crni luk...

...dodati slatku zacinsku papriku i pasirani paradajz.

U smesu umešati seckan krompir...

...te porežati krilca.

Naliti vodom (koliko da ogrezne) i kuvati na laganoj vatri oko 45 minuta uz povremeno mešanje.

Brašno razmutiti u malo vode, sipati u smesu, sve izmešati. Zaciniti po ukusu (dodati so, biber i mešavinu suvog biljnog zacina).

Ukrckati na tihoj vatri dok ne dobije potrebnu gustinu.

Servirati i poslužiti.

Savet

Služiti uz sezonsku salatu. Prijatno.