Paprikaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mesa
- **1 sveža**paprika
- **2** šargarepe
- **1**peršin
- **malo korena**celera
- **2 velika**luka
- **2-3 cena**belog luka
- **2** paradajza (pelat)
- **1 kašicica**zacinske paprike
- **po ukusu**biber
- **1**lovorov list
- **po želji**cili papricice
- **oko 50 ml**ulja

Priprema

Meso koje volite, svinjetina ili junetina U šerpu staviti oko ulje, staviti luk i pržiti na laganoj vatri, dodati meso i nastaviti sa prženjem uz postepeno mešanje. Dodati iseckanu papriku, narendanu šargarepu, peršun i celer, crvenu zacinsku papriku i ljutu, lovor, promešati naliti sa vodom da pokrije meso. Dodati so po ukusu, biber po ukusu. Krckati na laganoj vatri dok meso ne postane mekano. Pred kraj dodati sitno iseckan beli luk i paradajz. Kod mene je prilog pirinac i naravno salata.

Savet