

Krompir paprikaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za paprikaš:

- **400** g svinjskog ili juneceg mesa
- **2** vece **glavice** crnog luka
- **2-3** **cenabelog** luka
- **2** **listalovora**
- **4-5** **zrnabibera**
- **1** **dlkuvanog** paradajza
- **ili 1-2** oljuštena sveža paradajza
- **1** **sveža** paprika
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusu** aleve paprike
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- **4-5** **srednjih** krompira
- **3-4** **kašike** ulja
- **1** **kašika** brasna

Priprema

Na ulju propržiti crni luk iseckan na rebarca.

U luk dodati meso iseckano na sitnije kocke i pržiti kratko, dok meso ne promeni boju.

Dodati vodu u meso i luk.

Dodati zacine i krompir isecen na krupnije kocke.

Dodati i paradajz i kuvati dok sve ne bude kuvano. Brašno razmutim u malo hladne vode i dodam u paprikaš. Ako se stavi dobar beli krompir koji se pri kuvanju delimicno raspadne nije ni potrebno brašno za zgušnjavanje jela.

Desetak minuta pred kraj kuvanja ja dodam jednu celu svežu papriku koja paprikašu daje lepu aromu.

Paprikaš služiti uz salatu po izboru.

Savet

Krompir paprikaš je veoma poznato jelo na našim prostorima, a uz gulaš nama omiljeno jelo.