

## *Pileci paprikaš sa noklicama (knedlicama)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za paprikaš:**

- 1belo meso
- 1batak sa karabatakom
- 2 glavicecrnog luka
- 2 listalovora
- 4-5 zrnabibera
- malo (po želji)kurkume
- 3-4 kašikeulja
- 1 dlkuvanog paradajza
- 1sveža paprika
- po ukususoli
- po ukusubibera
- po ukususuvog biljnog zacina
- po ukusualeve paprike

#### **Za noklice- knedlice:**

- 2jajeta
- 6 kašikabrašna
- prstohvatsoli

### **Priprema**

Na ulju propržimo crni luk isecen na rebarca. Onda dodamo meso da se i ono proprži. Posle desetak minuta nalijemo vodom da meso ogrezne (bude pokriveno vodom).

Dodamo lovor i zrna bibera, a kad voda prokljuca i zacine. Dodati paradajz i svežu papriku. Kuvati dok meso ne omekša, malo više od sat vremena. Onda izvaditi meso da se prohladi. Onda ga rukama odvojiti od kostiju i usitniti pa vratiti u šerpu da se još malo kuva.

Napraviti masu za noklice tako što jaja u cinijici malo posolite i viljuškom umutite. Onda lagano umešati brašno.

Ako nije dovoljno gusto dodati malo brašna (to zavisi da li volite mekše ili tvrže noklice). Uglavnom testo treba sporo da pada sa viljuške.

Malu kašicicu, najolje sa dužom drškom, umocimo u vrijuce jelo da bude vruca pa vadimo noklice koje spustamo u jelo koje vri. Kuvamo ih na umerenoj vatri 10-15 minuta.

Proveriti ukus jela pa kad su noklice kuvane iskljuciti ringlu i ostaviti jelo da se malo prohladi pa služiti uz salatu.

## **Savet**

Pileći paprikaš je veoma ukusno i lagano jelo. Umesto noklica može se posebno skuvati testenina pa prelivati sa paprikašom. Takođe može se praviti i pileći krompir paprikaš, tj. umesto noklica staviti nekoliko isecenih krompira kad voda proključe. U svakom slučaju, ovo staro jelo je ukusno.