

Paprikaš



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka sa karabatakom
- **1/2 kg** krompira
- 2crvene paprike
- 2srednje šargarepe
- **1 srednja glavicacrnog luka**
- 1srednji paradajz
- **1 kašicapa** eadajz pirea
- **2 kašice** aleve paprike
- **2 kašicice** bašna
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- voda
- ulje

... i još:

- **1/2 vez** peršuna
- **1/2 kašicicemiroj** ie

Priprema

Batak odvojiti od karabataka. Krompir iseci na cetvrtine, papriku i crni luk sitno iseckati, šargarepu iseci na krugove, a paradajz oljuštiti i sitno iseci.

Na malo ulja staviti meso da se proprži. Kada meso, blago, porumeni dodati, iseckani luk i papriku. Promešati i dinstati 2-3 minuta. Zatim ubaciti, pripremljeni, paradajz i krompir. Posuti sa brašnom, alevom paprikom, suvi biljni zacin i biberom (suvi biljnin zacin i biber dodati po ukusu). Dobro promešati, pa naliti sa, mlakom, vodom. Vodu sipati da bude 3cm iznad namirnica. Smanjiti vatru i, na tihoj temperaturi, krkati jelo jedan sat, poklopljeno (dok ne provri, nekoliko puta, blago, promešati, da ne zagori, zbog brašna).

Pri kraju kuvanja dodati paradajz pire, iseckani peršun i miroiju. Promešati, probati da li treba dodati još šta od zacina, ostaviti da se krcka još pet minuta i skloniti sa vatre. Paprikaš poslužiti sa salatom, po želji.

Savet