

Krompir paprikaš (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **po potrebiulje**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicicaslatke zacinske paprike**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po potrebivoda**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Dodati 1 kašiku brašna i slatku zacinsku papriku.

Krompir oljuštopiti, oprati i iseci na kockice željene velicine, dodati u šerpu sa lukom, naliti topлом vidom (koliko da ogrezne). Posoliti i zaciniti suvim bilnjim zacinom (po ukusu).

Kuvati na umerenoj vatri dok se krompir ne skuva (povremeno promešati).

Savet

Voditi rauna o tome da se ne nalije mnogo vide kako bi paprikaš imao umerenu gustinu. Po želji, kada paprikaš bude gotov, možete ga posuti seckanim peršunovim lišem. Prijatno.