

ureci paprikaš



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg bataka
- **1 veci** crni luk
- **1** šargarepa
- **4** krompira
- **1/2** tikvice
- **2** cenabelog luka
- **1/2** paradajza
- **1 kašika** ajvara
- **1 kašica** mlevene paprike
- **2 kašike** brašna
- **1 kašica** suvog zacina
- **po ukusu** i biber
- **900 ml** vode

Priprema

U šerpu staviti kašiku masti da se otopi. Staviti veci cureci bataka, malo ga zaseci i pržiti na tihoj vatri oko pola sata.

Povrce ocistiti i iseckati, pa dodati u šerpu najpre crni luk. Prodinstati da omekša, dodati šargarepu, beli luk, krompir i tikvicu, paradajz i ajvar. Kratko sve dinstati. Zatim sipati mlevenu papriku, zacine, brašno. Naliti vodom, sacekati da provri, a zatim kuvati na tihoj vatri dok povrce ne omekša. Po potrebi dosoliti.

Savet

Služiti toplo uz salatu po izboru.