

Paprikaš sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa od buta
- **2 srednje glavice** luka
- **2 srednje** šargarepe
- **500 g** seckane paprike
- **3** vecaparadajza
- **po potrebi** mast
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** lovorov list
- **po ukusu** peršun
- **po ukusu 1-2 kašike** šećera

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice i izdinstati. Kad ispari voda i meso bude mekano upržiti meso. Izvaditi meso na tanjiru.

Na masti gde se dinstalo meso upržiti crni luk iseckan na kockice. Dodati seckanu papriku i seckanu šargarepu, izmešati. Kratko upržiti.

Ocistiti paradajz od kožice i iseckati sitno dodati paprici. Zaciniti paprikaš. Izmešati i nastaviti sa dinstanjem oko 10 minuta.

Dodati i komadice mesa. Dinstati paprikaš dok ispari sva voda i paprika bude mekana. Po ukusu može se dodatini šećer da ublaži kiselost paprikaša.

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru. Prijatno!

Savet