

Futoški krompir paprikaš



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pilečih bataka
- **1,5 kg** belog mladog krompira
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **1 manja glavica** luka srebrnjaka
- **1 manja glavicacrvenog luka**
- **1 šaka** praziluka
- **1 glavica** belog luka
- **malobrašna**
- **po potrebim** maslinovog ulja

Zacini:

- **5 kašicice** futoške aleve paprike
- **po ukusu** suvi slani biljni zacin
- **na vrh** **kašicice** crvenog mlevenog bibera
- **na vrh** **kašicice** belog mlevenog bibera
- **na vrh** **kašicice** crnog mlevenog bibera
- **na vrh** **kašicice** umbira
- **na vrh** **kašicice** peršuna
- **na vrh** **kašicice** bosiljka
- **na vrh** **kašicice** celera

Priprema

Iseckati sitno crni, crveni i luk srebrnjak. Dinstati na maslinovom ulju i pred kraj dinstanja dodati praziluk. Dodati pilece batake i preliti vodom, dodati zacine (slani suvi biljni zacin, futošku alevu papriku, crveni, beli i crni mleveni biber, umbir, bosiljak, peršun i celer). Kuvati sat vremena. Zatim skinuti sa bataka meso i iseckati. Dodati iseckan krompir na kockice i sve to preliti sa još vode (samo da bude preko kromira, dodavati tokom kuvanja po potrebi još vode). Ostaviti da provri, smanjite temperaturu i ostaviti da se krcka još 120 minuta na tihoj vatri. Pola sata pred kraj dodati glavicu sitno iseckano belog luka. Na kraju dodati malo brašna pomešanog sa vodom. Jelo je pripremljeno. Prijatno.

Savet

Uživajte.