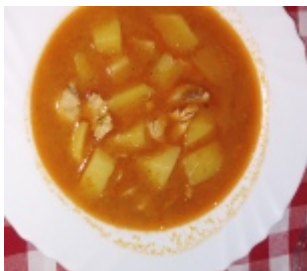


Pileci paprikaš (6)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih grudi
- **1** pileci vrat
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1/2 štruka** praziluka
- **1** šargarepa
- **1 kg** krompira
- **2 kašike** masti

Zaprška:

- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- **100 ml** ulja

Priprema

Crni luk i praziluk sitno iseci i prodinstati na 2 kašike masti. Kada luk omekša dodati 1 izrendanu šargarepu. Pržiti na tihoj vatri da šargarepa malo omekša. Mešati povremeno.

Kada povrce omekša dosati cele pilece grudi (bez seckanja) i kosku. Naliti sa 2 l vode i kuvati na tihoj vatri 20 minuta.

Dok se pileca supa kuva, krompir oguliti, oprati i iseckati na kocke. Dodati pilecoj supi. Kuvati još 20 minuta.

Kada krompir omekša. Zaciniti. Dodati so, mešavinu zacina, biber.

Napraviti zapršku. Ulje u manjoj šerpici staviti da se greje u zagrejano ulje dodati brašno. Pržiti dok ne dobije zlatnu boju, zatim dodati alevu papriku kratko propržiti.

Dodati zapršku u corbu kuvati još 5 minuta i skloniti sa grejnog tela.

Savet

Služiti toplo.