

Pileci paprikaš (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **600 g** krompira
- 3 šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 2 **kašice** aleve paprike
- 2 paprike
- **100 ml** ulja
- 2 **kašike** brašna
- 1 pileca kocka za supu
- **po ukusu** peršun
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

U šerpu sipajte ulje, malo ga zagrejte pa stavite piletinu iseckanu na kocke, propržite sa obe strane pa dodajte šargarepu isecenu na kolutove, crni luk iseckan na sitne kockice i beli luk sitno seckan. Propržiti jedno 5 minuta.

Nalijte vodom i stavite 2 kašice aleve paprike, so, biber pa kad prokuva stavite pilecu kocku za supu, promešajte i ostavite pola sata da se kuva. Nakon pola sata ubaciti krompir isecen na kriške, crvenu papriku isecenu na kocke, posolite po želji i ostaviti da se kuva dok krompir ne bude mekan.

Za zapršku pomešajte 150 ml vode i 2 kašike brašna i to dodajte u skuvani paprikaš, promešajte, dodajte seckani

peršun i ostavite još par minuta na vatri.

Savet