

Prženija sa kiselom paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 kisele paprike
- 500-600 g svinjskog buta
- 2 kašice aleve paprike
- po potrebi soli
- malo ulja
- po potrebi vode
- 1 kašika tucane paprike

Priprema

Kiselu papriku odvojiti od peteljki i semenki pa saseckati na kockice. Meso saseckati na komade. U šerpu sipati malo ulja i dodati papriku i meso. Upržiti kratko pa naliti sa malo vode, tek toliko da se prekrije smesa i na umerenoj temperaturi krckati. Povremeno promešati i doliti vodu sve dok paprika potpuno ne omekša, a meso ne bude mekano. Viljuška treba lako da ulazi u meso i da se meso kida na konce. Zatim na kraju dodati alevu papriku i tucanu ljutu papriku i sve lepo promešati da se sjedini. Ako ne volite ljuto izostavite tucanu papriku.

Savet

Poslužiti uz domai vrui hleb, sir i ajvar :)