

Becarski paprikaš



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**svinjskog mesa od plecke
- **150 g**luka
- **150 g**crvene rog paprike sveže ili zamrznute
- **100 g**paradajza svežeg ili zamrznutog
- **50 g**šargarepe
- **malosoli**
- **1 kašikamasti**

Priprema

Meso iseci na 2 mm debele kockice. Luk oljuštitit i iseci na kolutove. Papriku oprati, ocistiti od semenki i iseci na kolutove. Paradajz prelit vrelom vodom, oljuštitit i iseci na sitne kockice. Šargarepu oprati, oljuštitit i iseci na kolutove. U šerpu staviti mast da se zgreje. Meso posoliti i staviti u šerpu da se prži oko 10 minuta da dobije lepu boju pa izvaditi u posudu i ostaviti sa strane do dalje upotrebe. Na masnoci na kojoj se pržilo meso staviti kolutove luka i pržiti na laganoj vatri da postane staklast (cca 5 min.).

Na luk staviti meso, šerpu poklopiti i kratko propržiti.

Na proprženo meso sa lukom dodati kolutove paprike, sitne kockice paradajza i kolutove šargarepe, posoliti i poklopiti te pustiti da se krcka. U toku prženja povremeno dodavati manju kolicinu vode i cim voda ispari dodati opet malu kolicinu vode. Gotovo je za oko 60 minuta kada je meso mekano, a povrce lepo uprženo.

Servirati sa hlebom ili kuvanim krompirom.

Savet

Recept je iz asopisa davno zaboravljenog (a možda se više ni ne izdaje) sa prelepmi kulinarskim priama iz života, sa savetima a sve izmeu redova. Ako niste proitali celu priu niste uspeli ni recept da shvatite. Takvih recepata sam puno isprobala, sastavila recept u mojoj runo pisanoj svesci, a pria je zajedno sa asopisom ko zna gde. A nisam ga radila ne pamtim od kada ali sigurno najmanje 30 godina.