

Paprikaš **pijani zeka**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** zec oko 1.5kg
- **2** glavice crnog luka
- **2** korena šargarepe
- **4** krompira srednje velicine
- **4** dlbelog vina
- **1** dlulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **2-3** lovorovog lista
- **4-5** zrna bibera
- **2** kašice zacinske crvene paprike

Priprema

Crni luk iseckamo na sitno i blago propržimo na ulju dodamo izseceno meso od zeka i kratko propržimo da meso uvati koricu.

Nalijemo vinom zacinimo po ukusu i dodamo seckanu šargarepu na kolutove lovor i biber u zrnju.

Kuvamo tako 15 minuta na tihoj vatri zatim nalijemo malo vode i kuvamo još 15 minuta dodamo na kockice secen krompir i zacinsku papriku. Kuvamo još 10 minuta da bi krompir omekšao.

Savet

Služimo uz sezonsku salatu.