

Becar paprikaš (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **zelene** paprike
- 1 **srednj** paradajza
- 500 **g** vrtnih karmenadli
- 500 **g** krompira
- 1 **dl** ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** suvi biljni začini
- 1 **kašičica** začinske paprike

Priprema

Luk i paprike nasečemo na kockice nalijemo ulje i posolimo i propržimo na tihoj vatri.

Kada dobiju rumenu boju dodamo naseckani paradajz i pržimo par minuta.

Nalijemo vodom i kad provri dodamo na kockice seceno meso i košcati deo začinimo po ukusu.

Kuvamo na srednjoj temperaturi oko 45 minuta dok meso malo omeksa i dodamo naseckani krompir i začinsku papriku.

Kuvamo još oko 30 minuta i spremno za posluž enje.

Savet

Ko voli pikatno može dodati ljutu papriku.