

## *Paprikaš od svinjskog mesa, ušiju i papaka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **550 g** nogica, svinjske uši
- **250 g** svinjskog mesa od plecke u kockicama
- **150 g** crvenog luka
- **2 kašike** svinjske masti
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbonate
- **1 kašika** mekog brašna
- **1 kašicica** mlevene crvene paprike
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 cenbelog** luka
- **4 reznja** mariniranog suvog paradajza
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malosudžuk** ljute paprike
- **malobibera** mlevenog
- **400 ml** vode
- **200 g** krompira

### **Priprema**

Svinjsku nogicu i uši sam stavila da se odlede na sobnoj temperaturi preko noci. Narednog dana sam satarom usitnila svinjku nogicu, a uši narezala na sitnije parcadi. Moja preporuka je da ako imate mogucnosti da kod mesara kupite sveže svinjske nogice zamolite mesara da Vam ih on usitni.

Usitnjene nogice i uši oprerite pod tekucom mlakom vodom, stavite u lonac sa hladnom vodom te prokuvajte

cca 5 minuta od kada voda zavri. Na taj način nogice će se isprati od eventualne sukrvice. Vodu bacite preko cedila a nogice i uši posolite. Ja sam za pripremu paprikaša koristila Zepter tiganj koji mi je omogućio da se nogice i meso lepo uinstaju i omekšaju.

U tiganju rastopiti 2 kašike svinjske masti te na otopljenu mast rasporediti, nogice, uši i kockice svinjskog mesa, posuti sa malo soda bikarbone (da se lakše uinstaju i omekšaju) te dinstati na laganoj vatri poklopljeno, uz povremeno mešanje cca 15 minuta. Dok se meso dinsta pripremiti ostale sastojke: Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati i odložiti do upotrebe u posudu. Beli luk oljuštiti, izgnjeciti ili sitno iseckati te ga staviti u manju posudicu.

U istu posudicu dodamo mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, usitnjene režnjeve mariniranog sušenog paradajza, ljutu sudžuk papriku i mleveni biber. Meso izvaditi iz tiganja te na istoj masnoci upržiti sitno iseckan crveni luk, kada postane staklast dodati brašno, mlevenu crvenu papriku, paradajz pire i pripremljenu mešavinu zacina sa belim lukom promešati, kratko propržiti te dodati 100 ml vode. U tiganj na umak vratiti kratko uprženo meso, nogice i uši, promešati i dodati cca 300 ml vode (da ogrezne), poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko 2 sata.

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na osmine ta staviti kuvati u lonac sa hladnom slanom vodom i kuvati da se skuva (ne sme da se raskuva). Vreme kuvanja krompira je zavisno od vrste krompira. Ja sam krompir kuvala cca 30 minuta, procedila ga i zadnjih 10 minuta kuvanja paprikaša dodala u paprikaš, promešala i nastavila kuvati paprikaš zajedno sa krompirom da se okusi sjedine.

## **Savet**

U Vojvodini se prilikom klanja svinja (na maarskom jeziku disnotor, a koji naziv su preuzeli i srbi) obavezno radi i paprikaš od papaka, ušiju, repa i mesa. Moram da priznam da se više i ne seam kada sam bila na nekom disnotoru, mislim da je prošlo cca 30-ak godina i naravno toliko vremena nisam ni jela pravi disnotorski paprikaš koji zapravo nikada nisam ni pravila. Kako sam u mesari nabavila zamrznute svinjske nogice znala sam da u se sigurno oprobati u paprikašu. Na internetu sam naišla na mnogo recepata, ali sam na kraju odlučila da napravim paprikaš po nekom svom oseaju i da dodam samo neophodne zaine. I prema reima moje prijateljice (sa kojom sam podelila ovaj neobian, a prelepi paprikaš) ispao je pravi disnotorski... i ko ne bi bio zadovoljan.