Pileci krompir paprikaš kafanski porcijaš

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg**krompira
- **4 kg**pilecih karabataka
- **po potrebi**voda
- **1 glavica**belog luka
- **4 glavice**crnog luka
- **1 kašika**bibera u zrnu
- **4 kašike**aleve paprike
- **1**ljuta papricica
- **5 kašika**brašna
- **po potrebi**list peršuna
- **150 g**korena celera
- **150 g**korena peršuna
- **150 g**korena paškanata
- **2 kašike**soli

Priprema

Krompir oljuštiti pa isecite na kocke onako srednje. Stavite u lonac od 10 l ili kotlic od minimum 10 l. Karabatake stavite takoe. Posloite i stavite biber, pa dobro izmešajte. Dodajte cele korene peršuna, paškanata i celera. Takoe dodajte i cele glavice crnog luka i ljutu papriku. Paprikaš ce samo da rezni. Ako volite više onda dodajte još paprike. Nalijte vodom da bude šaka preko. Poklopite lonac i od momenta kada provri kuvajte na jakoj vatri 10 minuta bez mešanja. Tek tada promešajte i smanjite vatru. Neka se krcka na srednjoj vatri 15 minuta. Proveravajte vodu da ne uvri. Uvek da bude minimum pola šake odozgo. Kada bude skuvan krompir bice i meso skuvano. Ako treba dodajte još soli. To je po ukusu. Od brašna i aleve paprike napravite klasicnu zapršku. Ako volite gušci dodajte još dve kašike brašna. Tako da se krcka 5 minuta. Na kraju dodajte sitno

seckani beli luk. Izvadite iz paprikaša crni luk i celer, peršun i paškanat. Servira se sa posutim peršunom.

Savet

Ovo je klasian pilei paprikaš koji se služi u etno restoranima. Vrlo lak za spremanje i neverovatno ukusan. Ovo je varijanta kada imate neko slavlje. Svima nama je teško da odredimo meru za puno gostiju. Ovo je za 10 tanjira pa ak i za 12. Karabatak se koristi zato što ima idealnu masnou a i solidno mesa. I po pravilu bi trebalo staviti sitnije karabatake zbog porcije i serviranja. Pa prijatno dragi moji od srca.