

Pileci paprikaš sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebitakata sa karabatacima**
- **2-3krompira**
- **1tikvica**
- **1-2paprike**
- **desetakboranije**
- **1šargarepa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **1 šoljicapirinca**
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni biber**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **1 puna kašikaaleve paprike**
- **maloljute tucane**
- **po željilista peršuna**
- **nekoliko kašikaulja**

Priprema

Pripremite sastojke...

Na tiganju u zagrejanom ulju najpre propržite batake i karabatake sa svih strana, pa izvadite i stavite u odgovarajući lonac za kuvanje. Na istom ulju dodajte seckan crni luk i na kolutove izrezanu šargarepu, dinstajte minut-dva uz mešanje, pa dodajte seckanu papriku, isecenu boraniju, krompir isecen na komade, predhodno

oprani pirinac i sve zajedno kratko propržite a zatim dodajte beli luk i alevu papriku izmešajte pa sve ovo prerucite u lonac sa mesom. Nalijte vodom, dodajte tikvice isecane na veće kocke, posolite i pobiberite dodajte suvi zacin i poklopljeno kuvajte na umerenoj vatri dok povrce ne omekša i pirinac ne bude kuvan. Na kraju dodajte peršunov list. Paprikaš poslužite topao uz sezonsku salatu.

Savet