

## *Vojvo?anski svinjski paprikaš*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg svinjskog mesa (sa kostima, iznutricama)
- 3 vekike glavice crnog luka
- 3 velike kašike mlevene slatke paprike
- 1 kašicice mlevenog kima
- 1 kašicica mlevenog bibera
- malo masti

### **Priprema**

Crni luk iseckati na kockice i staviti da se dinsta na malo masti.

Kada se luk omekšao, dodamo svinjsko meso, slatku papriku, biber, doliti vode da pokrije meso i ostaviti da se kuva.

Kada je već meso skoro omekšalo, dodati krompir, mleveni kim i nastaviti da kuvate.

Uz gotov paprikaš obavezno služiti kiseli kupus kao prilog. Prijatno!