

Paprikaš sa svinjskim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g seckano svinjsko meso
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 2 sveže paprike
- so
- mešavina zacina
- sok od paradajza
- brašno
- voda
- ulje
- 1 lovorov list
- 1 kašicica mlevene paprika

Priprema

Na ulju ispržiti sitno seckan crni i beli luk, a onda dodati seckano meso. Dinstati dok meso ne bude omekšalo 30%.

Zatim ubaciti sok od paradajza, seckane paprike, posoliti, dodati lovorov list i naliti, oko pola litra vode i ostaviti da se krcka. Pri kraju dodati mlevenu papriku i mešavinu zacina.

Kada je skroz gotovo u posebnoj posudi staviti 1 kašiku brašna i malo vode, izmešati i preliti preko paprikaša. Ostaviti još dva minuta da na vatri, a onda skloniti.

Služiti pire kao prilog.