

Zeciji paprikaš (ili Paprikaš od divljeg zeca)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** zecetine
- **5** **vecih** **glavica** crnog luka
- **5-6** krompira srednje velicine
- **1** **kašik** **am** **levene** paprike
- **po** **ukusu** soli
- bibera
- suvi biljni zacin
- **1** **lovorov** list

Priprema

Staviti zeca da odstoji u pacu preko noci (voda, malo sirceta i beli luk). Sutradan izvaditi meso iz paca, odvojiti od kostiju i iseckati na sitne kockice. Luk sitno iseckati. U šerpu staviti kašiku masti, iseckan luk i malo vode i dinstati dok se luk ne raskuva.

Zatim dodati meso, posoliti, pobiberiti i staviti vegetu i lovorov list. I dalje dinstati. Po potrebi dolivati vode.

Kada meso omekša dodati krompir isecen na cetvrtine.

Posuti kašicom mlevene paprike pa naliti vodom da prekrije krompir. Kada se krompir skuva paprikaš je gotov.

Savet