

Paprikaš sa knedlama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g luka
- 500 g junetine secene na kockice
- 100 g griza
- 4 jajeta
- 100 g šargarepe
- peršunov list

Priprema

Propržiti luk na malo ulja pa u to dodati meso seceno na kockice, malo vode, soli, peršunov list, šargarepu, suvi biljni zacin i kuvati dok meso ne omekša. Kada je meso kuvano dodati malo slatke paprike i naliti sa oko 3 dl vode i ostavite da prokljuca, za to vreme spremite knedle. Izmutite jaja i dodajte oko 100 g griza, malom kašicom vadite knedle i kuvajte ih oko 10 minuta. Kuvan paprikaš poklopite 10 minuta da odstoji do služenja.

Savet