

Pileci paprikaš sa knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pilaca bataka
- **2** vece **glavice** crnog luka
- **2 do 3** cenabelog luka
- **2 do 3** kašike brašna
- **1** dlsoka od paradajza
- **1** kašicica crvene mlevene paprike
- **5 do 6** krompira
- **po ukusu** so, biber i zacini
- **za prženje** ulje

Za knedle:

- **1** jaje
- **2** kašike brašna
- **1** kašik griza

Priprema

Batake oprati i osušiti, uvaljati u brašno i pržiti po malo sa svake strane. Pržene batake izvaditi iz šerpe i ostaviti sa strane. Crni luk iseci i pržiti, dodati beli luk i propržiti zajedno dok ne omekša. Dodati krompir isecen na krupnije kriške, crvenu papriku, sok od paradajza, so, biber i zacine. Batake vratiti u šerpu naliti vodom i kuvati oko sat vremena. Kuvati na laganoj vatri od oko 150 stepeni. Pred kraj napraviti knedle. Jaje izmutiti viljuškom, dodati brašno i griz, sve dobro sjediniti i kašicom vaditi knedle. Kuvati još 15 minuta. I služiti.

Savet