

“Suvi” svinjski paprikaš



 Jednostavan

Recept s farmi hrvatskih sela za Vas je pripremila naša draga [maXYama](#).



Paprikaš u nas Slavonaca ulazi u visoko rangirana tradicionalna jela. Moja obitelj, točnije baka i mama kuhale su dvije fele: pileći s noklicama i svinjski krumpir paprikaš. Bio je jušni obrok, pun povrća i mesa. Danas neću kuhati po obiteljskoj recepturi, nego onaj kolegice Anje iz marketing odijela [MI Ravlić](#) koja mi je preporučila đakovačku recepturu za tzv. SuVi paprikaš. Priznajem: nikad čula! No, kada mi je prenijela nepisanu kulinarsku ostavštinu svoje bake, toliko jednostavnu i autohtonu u isto vrijeme, nisam dvojila što ću kuhati početkom ožujka s mesom hrvatskih farmi iz [Mesnica Ravlić](#).





Nasjeckajte luk i prodinstajte na vreloj masti. Posolite i dodajte malo vodi pa opet zapecite do karamel boje. Rebarca narežite na manje komade uzduž kosti pa zapecite na luku dobro kako bi dobili karamel boju svih komada. Zalijete toplom vodom ili svinjskim temeljcem toliko da tekućina prekrije meso. Dinstajte polupokriveno na srednje jakoj vatri 30 do 45 minuta. Ogulite krumpir i narežite na manje kocke, a mrkvu na kolutove pa dodajte meso i zalijte vodom/temeljcem kako bi se ukupna količina u loncu prekrila. Kuhajte sve zajedno dok se krumpir ne skuha i škrob počne stvarati gustinu. Dodajte mljevenu papriku, sol i papar pa još kratko kuhajte. Ovaj lonac više teksturom sličići gulašu, ali mu je okus onaj bakinog paprikaša i nas je oduševio. Moj začin više je jedna ljuta svježa papričica koja je pojačala snagu ovog tanjura. Jednostavno i ekonomično, slavonsko jelo naših baka.



Dobar tek!

