SVINJOKOLJSKI PAPRIKAŠ



Jednostavan | 2 sata | Za 6 osoba

SASTOJCI:

- 1 kg svinjske lopatice
- žlica masti
- 1 veći luk
- 2 režnja češnjaka
- lovor list
- 800gr krumpira
- slatka mljevena paprika
- ljuta tucana paprika
- sol

PRIPREMA:

Nasjeckajte luk na kockice i popržite na masti dok ne uvene i požuti. Slobodno malo posolite. Meso narežite na kockice i dodajte na poprženi luk pa blago zapecite dok sva tekućina ne ispari. Dodajte nasjeckani češnjak i lovor list pa zalijte s toplom vodom. Kuhajte na laganoj vatri cca 45minuta. Do tada ogulite krumpir i narežite na kockice i dodajte u paprikaš. Kada je krumpir već malo kuhan začinite s paprikom. Kuhajte dok se krumpir ne počne raspadati i davati gustoću varivu. Posolite.

Poslužite uz žlicu kiselog vrhnja i kiseli kupus ili neku drugu sezonsku kiselinu.

Dobar tek!















