

## *Pileci paprikaš sa krompirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile
- 1 kg krompira
- 1 dl ulja
- 1 šargarepa
- 1 paradajz
- 1 kašicina paradajza iz tube
- 2 glavice crnog luka
- 1 paprika
- aleva paprika
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Očišćeno pile iseci na komade i oprati.

Na zagrejanom ulju ili masti propržiti sitno iseckan crni luk, dodati na kolutove isecenu šargarenu, isecenu papriku, meso, posoliti po ukusu, sipati pola čaše vode i dinstati uz povremeno dolivanje vode. Kada je meso upola kuvano dodati kašicicu paradajza iz tube, malo aleve naprike, očišćen i na kocke isecen krompir, naliti pola litra vode i sve zajedno kuvati dok ne bude gotovo. Kuvan paprikaš skinuti sa vatre, umešati pola kašičice sitno iseckanog peršunovog lista i malo mlevenog bibera.