

Pileci paprikaš u šerpici od testa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- **500 g** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- 2 šargarepe
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** bibera
- **3 kašike** masti
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** aleve paprike

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk. Kada postane staklast, naliti sa oko 2 l vode. Pile iseci na male komade, pa kad voda provri, dodati meso, posoliti i nastaviti kvanje. Kada je meso na pola kuvano, dodati krompir i šargarepu. Nastaviti kvanje, dok meso i krompir ne omekšaju. Napraviti zapršku od brašna i aleve paprike, propržene na malo masti. Dodati u kuvano jelo, sacekati da provri i kuvati još 10tak minuta na tihoj vatri. Da bi bilo zanimljivije, ja sam paprikaš servirala u šerpi od testa.

Savet

Ukusno, dekorativno i što je najlepše na kraju i šerpicu pojedete.