

Zeciji paprikaš (ili Paprikaš od divljeg zeca)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgzecetine**
- **5 vecih glavicacrнog luka**
- **5-6krompira srednje velicine**
- **1 kašikicamlevene paprike**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvi biljni zacin
- **1lovorov list**

Priprema

Staviti zeca da odstoji u pacu preko noci (voda, malo sirceta i beli luk). Sutradan izvaditi meso iz pacu, odvojiti od kostiju i iseckati na sitne kockice. Luk sitno iseckati. U šerpu staviti kašiku masti, iseckan luk i malo vode i dinstati dok se luk ne raskuva.

Zatim dodati meso, posoliti, pobiberiti i staviti vegetu i lovorov list. I dalje dinstati. Po potrebi dolivati vode.

Kada meso omekša dodati krompir isecen na cetvrtine.

Posuti kašicicom mlevene paprike pa naliti vodom da prekrije krompir. Kada se krompir skuva paprikaš je gotov.

Savet