PIVČIJI PAPRIKAŠ



Potrebno:

3 kašike svinjske masti

3 – 4 glavice luka

1,5 kg pivčijeg mesa

2 kašičice soli

3 kašičice aleve slatke paprike

Oko 1 kg krumpira

Biber u zrnu

POSTUPAK:

Na masti izdinstati luk, malo posoliti, pa dodati meso i dinstati ga. Zatim podliti vodom, tako da prekrije meso i dodati začine, biber, papriku i sol. Pola sata pred kraj kuhanja ubaciti krupno rezani krumpir i ostaviti još da se kuha. Sve skupa treba kuhati barem 2-3 sata ovisi koliko je meso mlado.

DOBAR TEK!!!