

Paprikaš od jelena



 Jednostavan

MaXYama nam je na Papuku pripremila paprikaš kakav zasigurno do sada niste imali priliku kušati. Prenosimo vam Majin recept u cijelosti, bez „kulinarskih tajni“ i bez „trikova“.

Na vreloj masti ispržite isjeckani luk, posolite, pirjajte s malo vode, pustite da voda ispari i luk poprimi zlatnu boju, dodajte izrezanu mrkvu, peršin, kratko popržite i zalijte s malo vode, dodajte lovor list. Kratko pirjajte, dodajte meso izrezano na kocke, zalijte s vodom toliko da prekrije meso i povrće i kuhajte. Povremeno promiješajte i dolijevajte vode, malo posolite. Kada je meso djelomično skuhan, dodajte krumpir narezan na kockice i gljive narezane na šnite, zalijte vinom i nastavite kuhanje dok vino ne ispari... Ako volite zapršku, na malo masnoće ispržite brašno i dodajte u paprikaš (pazite da ne pretjerate i ne zgusnete previše jelo). Zatim dodajte mljevenu papriku (slatku i ljutu), posolite i popaprite po potrebi. Kada je paprikaš gotov, prije posluživanja, začinite dodatno sa šakom sjeckanog peršina, on uvijek pridonese posebnoj svježini paprikaša i zato ga volimo.

Dobar tek!









