

Pudarski paprikaš

Za 6 osoba

4 glavice crnog luka
200 g suve slanine
4 bataka sa karabatakom
3 veća krompira
3 paradajza
1 dl ulja
2 kašičice slatke mlevene paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
so po želji
450 g balkanske mešavine povrća
voda

Način pripreme

1. Crni luk iseckati na rebarca, slaninu na kocke i zajedno ih proprziti sa malo soli u šerpi odgovarajuće veličine na malo ulja, pa nastaviti sa dinstanjem jos 10 minuta.
2. Odvojiti batak od karabataka i dodati ih u šerpu sa lukom i slaninom. Meso kratko pržiti na jačoj vatri da porumeni, zatim smanjiti vatru i nastaviti sa dinstanjem na laganoj vatri oko 30 minuta.
3. Nakon toga, u šerpu dodati paradajz sečen na krupnije kocke, nakon kraćeg dinstanja dodati i krompir i povrće. Kuvati uz dolivanje vode na laganoj vatri, uz povremeno mešanje još 20 minuta.
4. Na kraju dodati slatku mlevenu papriku, biber i so po želji.