

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Trifunovič

PAPRIKAŠ S PIŠČANČJIM MESOM IN ŠIROKIMI REZANCI



Sestavine za 10 oseb:

2 piščančjega mesa
sveža paprika ali ajvar
paradižnikova mezga
sladka paprika
čebula
česen, lovorjev list
sol, poper
kisla smetana
2 kg širokih rezancev

PRIPRAVA: Pripravimo večjo široko posodo, vanjo damo 3 žlice masti ali olja. Čebulo olupimo in na drobno nasekljamo, damo v posodo z maščobo in rahlo prepražimo. Dodamo na drobno narezano meso in skupaj dušimo. Ko meso zadiši po pečenem, dodamo še česen, narezano papriko ali ajvar. Dodamo še narezano ostalo zelenjavo, paradižnikovo mezgo in začimbe, vse skupaj posipamo s sladko mleto papriko, dobro premešamo solimo in popramo, zalijemo z vodo. Na počasnem ognju, pokrito s pokrovko dušimo do mehkega. Večkrat rahlo premešamo.

PRILOGA: V večjem loncu pripravimo dovolj vode, ki jo predhodno solimo. Ko voda zavre, vanjo zakuhamo rezance. Ko so kuhani, postanejo mehki in prožni, jih odcedimo in postrežemo s paprikašem.

Dober tek!

