

Paprykarz cielecy

TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	1 kg
mąka	9 dkg
tłuszcz	10 dkg
cebula	15 dkg
śmietana	15 dkg
Wywar:	
sól	do smaku
papryka	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, podzielić na dwa kawałki, posolić, oprószyć mąką, obsmażyć. Przełożyć do rondelka, dodać wywar, podsmażoną cebulę, przyprawy i dusić do miękkości. Ze śmietany i mąki pozostałej po oprószeniu mięsa sporządzić zawieszinę, podprawić sos, zagotować i doprawić do smaku.