

Paprykarz cielecy

DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka cieleca z/k	1,20 kg
cebula	0,25 kg
tłuszcz	
mąka	0,08 kg
śmietana	0,15 kg
papryka	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, usunąć kości, pokrajać w grubą kostkę. Oprószyć mięso solą, pieprzem i mąką, obsmażyć na gorącym tłuszczu, przełożyć do rondla, podać niewielką ilością wody i dusić. Cebulę rozdrobnić, posypać papryką, podsmażyć na tłuszczu, dodać do mięsa i dalej dusić. Przygotować zasmażkę, rozprowadzić sosem z mięsa i śmietaną, dodać do mięsa zagotować.