

Paprykarz cielęcy

CHELSI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	0,5kg
olej	2 łyżki
cebula	1
smieatana	1/2 szkl.
sok cytrynowy	
strączek chilli	
sproszkowana papryka	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Części cielęciny pokrajać na kawałki, oprószyć mąką, solą, lekko zrumienić na patelni, a potem przełożyć do rondla. Zrumienić i pokrajaną w plastry cebulkę dodać do mięsa. Patelnię oplukać i zalać tą wodą mięso w rodnlu. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Dodać małe strączki bardzo ostrej papryki (chili), a gdyby była za mało ostra, doprawić sproszkowaną papryką. Gdy trzeba, dosolić i podlewać wodą, mieszając często. Pod koniec wlać śmietanę, skropić sokiem z cytryny.