

paprykarz cielecy



ELIZA.A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	40 dag
sól	
mąka	2 łyżka
tłuszcz	2 dag
cebula biała	2,5 dag
czosnek	ząbek
śmietana 12%	5 łyżka
papryka mielona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyc, osuszyć, pokroić w kostkę o boku 3-4 cm. Osolic, oprószyć mąką, obsmażyć na tłuszczu, włożyć do rondelka. Cebulę pokroić drobno, obsmażyć na tłuszczu pozostałym ze smażenia mięsa. Do mięsa dodać cebulę, rozdrobniony czosnek, 1/2 szklanki wody i dusić pod przykryciem do miękkości ok 40 min. Gdy mięso jest miękkie dodać śmietanę wymieszaną z wodą i zagotować. Dodajemy sól i paprykę.