

porkolot wołowy

BERNADETTA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|----------|
| wołowina | 800 g |
| smalec | 100 g |
| cebula | 200 g |
| Majeranek suszony Prymat | do smaku |
| czosnek ząbki | 1 szt |
| pomidory | 100 g |
| papryka zielona | 100 g |
| Papryka słodka mielona Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chudą wołowinę umyć, pokrajać w kostkę o boku 3cm. Cebulę drobno pokrajać i zrumienić na tłuszczu, dodać posiekany czosnek, kminek i pokruszony majeranek oraz paprykę w proszku, wymieszać dodać trochę wody i dusić. Gdy woda nieco odparuje wrzucić zrumienione mięso, ponownie dodać trochę wody i dusić. Jeżeli mięso jest już nieco miękkie, dodać pokrajaną w paski paprykę i w cząstki pomidory. Miękką potrawę doprawić ostrą i słodką (dla koloru) papryką. Podczas gotowania należy zwracać uwagę, aby porkolot dusił się w krótkim i gęstym sosie. Podawać z pieczywem.