

## Pręga wołowa z papryką

**DARIA899**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchew</b>	1
<b>pietruszka</b>	1
<b>seler</b>	1
<b>por</b>	1
<b>cebula</b>	1
<b>czosnek</b>	2zębki
<b>papryka</b>	2strąki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć ,osuszyć,posolić,popieprzyć i dobrze podsmażyć na oliwie lub margarynie .Obrać jarzyny ,duża cebulę i czosnek rozdrobnić i dodać do mięsa ,dolewając szklankę wody i dodając pokrojoną w paseczki paprykę.Lekko poddusić ,dodać po chwili 1lwody i gotować ok .2godz .