

Paprykarz z ziemniaków



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaków	80 dag
cebula	1 szt
zielona papryka	1 szt
sól	do smaku
pomidor	1 szt
strąki papryki	1 szt
ząbek czosnku	1 szt
kminek	do smaku
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w plastry. Cebulę obrać, drobno pokroić i zrumienić na rozgrzanym tłuszczu, dodać szczyptę papryki. Włożyć ziemniaki, posolić. Smażyć, cały czas mieszając, a następnie podlać małą ilością wody i pod przykryciem dusić na małym ogniu około 10 minut. Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę, miąższ pokroić w kostkę. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, opłukać i także pokroić w kostkę. Czosnek obrać i posiekać. Pomidory, paprykę, czosnek i kminek wymieszać z ziemniakami. Dusić pod przykryciem do miękkości.