

Bogracz



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	1 kg
cebula	3 szt
papryka konserwowa	1 słoik
przecier pomidorowy	1 słoiczek
ziemniaki	1/2 kg
smalec	2 łyżki
czosnek	2-3 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w cienkie paseczki lekko podpiec na smalcu dodać drobno pokrojoną cebulę zarumienić. Dolać wody i gotować aż mięso będzie miękkie.
Dodać pokrojone w drobną kostkę ziemniaki i dalej gotować.
Jak ziemniaki będą miękkie dodać pokrojoną w cienkie paski paprykę konserwową obraną ze skóry . Następnie dodać magi , pieprz , sól , paprykę mieloną słodką (do smaku) i przecier pomidorowy. Na sam koniec dodać utarty czosnek. Całość zatrzepać mąką z wodą i jajkiem.