

Ziemniaki z wołowiną



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosbef	250 g
boczek	40 g
olej	1 łyżka
pieprz	
sól	
cebula	2-3 szt
ziemniaki gotowane w mundurkach	500 g
posiekany szczypiorek	2 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przelewamy zimną wodą, obieramy i odstawić na noc.
Mięso kroimy na kawałki. Cebulę i boczek w kostkę, a ziemniaki w plasterki.
Olej rozgrzewamy i podsmażamy mięso przez 2 min, stale obracając.
Mięso wyjmujemy i przyprawiamy.
Na tłuszczu ze smażenia mięsa podsmażamy boczek.
Dodajemy ziemniaki, podsmażamy je aż sianą się chrupiące.
Dwie minuty przed końcem smażenia dodajemy cebulę i natkę pietruszki.
Dokładamy mięso, pieprz oraz szczypiorek i dosmażamy.