

Bauerntopf



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki obrane	0,5 kg
mięso mielone wołowe	0,25 kg
cebula biała	1 szt.
czosnek ząbki	2 szt.
koncentrat pomidorowy	1 puszka
sól	
pieprz	
mąka	
kostka rosołowa	
papryka żółta	1 szt.
ketchup	2 łyżki
papryka czerwona	1 szt.
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podsmażyć z cebulą i przeciśniętym czosnkiem. Ziemniaki obrać i pokroić w talarki, papryki pokroić w drobną kostkę, dodać do usmażonego mięsa. Podlać bulionem, dodać przyprawy, dusić pod przykryciem ok. 25-30 min (aż ziemniaki będą miękkie). Dodać przecier pomidorowy i ketchup, wymieszać. Mąkę rozpuścić w odrobinie bulionu, dodać do garnka, wymieszać, gotować jeszcze ok. 1-2 minuty.