

wołowina w pomidorach



MAGDALENA96



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wołowina	150g
papryka	1
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
cebula	1
czosnek	2 ząbki
oliwa	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso pokrojone w drobna kostkę obsmażyć na oliwie, dodać pokrojona paprykę i cebulę. Smazyć ok. 10 minut. Zalać 2 szklankami bulionu warzywnego z kostki i dusić do momentu aż mięso będzie miękkie. Dodać koncentrat, doprawić do smaku, zagotować, dodać przeciśnięty przez praske czosnek.

podawać najlepiej z ryżem