

Ziemniaki z patelni z kremem serowym



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1 kg
groszku	300 g
pęczek młodej cebulki	
żółta papryka	1 szt
KOTLETY WIEPRZOWE	4 szt
margaryny	3 łyżki
serka topionego	200 g
mąki ziemniaczanej	1 łyżka
pęczek szczypiorku	
bulion	1/4 litra
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Ziemniaki obrać. Oczyszczoną cebulę pokroić w plastry. Paprykę przepołować, po usunięciu gniazd nasiennych umyć i pokroić w paski. Kotlety również pokroić w paski.
- 2) Ziemniaki obsmażyć na margarynie na złoty kolor.
- 3) Kolejno podsmażyć mięso, paprykę i cebulę, a następnie odstawić w ciepłe miejsce. Do głębokiej patelni wlać bulion, dodać serek topiony, zagotować, stale mieszając, zagęścić mąką ziemniaczaną.
- 4) do bulionu wsypać groszek, podsmażone mięso i warzywa, całość dusić ok 5 min. Umyty i osuszony szczypiorek posiekać i dodać do potrawy.