

paprykarz węgierski



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	60 dkg
sól, pieprz, mielona papryka	--
cebula biała	1 szt
tłuszcz do smażenia	--
mąka	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w spore kostki, posolić obsypać pieprzem i papryką, a następnie mąką. Wyłożyć na mocno rozgrzany tłuszcz na patelni, obsmażyć na rumiano, dodać pokrojoną w krążki cebulę i smażyć jeszcze chwilę aż lekko się zarumieni. Wówczas podlać trochę wody, zmniejszyć ogień i dusić mięso pod przykryciem do miękkości.

Podawać z ziemniakami lub makaronem.