

Papryka po węgiersku



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka	8 szt
czosnek	2 ząbki
olej do smażenia	2 łyżki
śmietana	2/3 szkl.
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
pęczek szczypioru	
bulion	1 kostka
fasola czerwona z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę pokroić w paseczki, usuwając pestki, podsmażyć na rozgrzanym oleju. Podlać bulionem z kostki i udusić. Pod koniec dodać fasolę, śmietanę z mąką, doprawić solą i pieprzem, dodać zmiążdżony czosnek. Posypać posiekany szczyporkiem. Podawać z ryżem lub makaronem.