

Bogracz pikantny



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	0,5 kg
cebula biała	1 sztuka
ziemniaki	5 sztuk
pieczarki	300 g
papryka konserwowa	2 sztuki
przecier pomidorowy	3 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Kucharek przyprawa do potraw	
jajko	3 sztuki
mąka	
Papryka ostra mielona Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę kroimy w kostkę, smażymy na oleju ok 10 min na patelni, przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do mięsa, papryką (odważnie:) cebulę kroimy, dorzucamy po 10 min, smażymy jeszcze ok 5-10 minut. Jak mięso zacznie się przypiekać dolewamy 0,5 l wody, przykrywamy i gotujemy 10 min. Woda powinna wyparować. Mieszmą przecier z 0,5 szklanki wody dolewamy do mięsa i smażymy chwilę. Mięso powinno robić się miękkie Zalewamy wodą garnek, wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki, następnie pokrojone pieczarki, gotujemy do miękkości ziemniaków. Doprawiamy. Z jajek i mąki robimy gęstą masę, robimy małe kluseczki lane, wrzucamy pokrojoną paprykę konserwową i gotujemy jeszcze dosłownie chwilę:) Można zagęścić lekko mąką (ja nie zagęszczam) Smacznego!!!

