Carbonada criolla

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina

pomidory

papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Argentyna: Carbonada criolla
SKŁADNIKI: 3 łyżki oliwy, 90 dag wołowiny gulaszowej pokrojonej w 2,5 cm kostkę, 4 duże pomidory pokrojone w dużą kostkę, 1 zielona papryka pokrojona w dużą kostkę, 1 duża cebula, 2 liście laurowe, 3 ząbki czosnku, 1 łyżeczka oregano, 2 szklanki bulionu z kurczaka, 3 ziemniaki pokrojone w 2,5 cm kostkę, 3 słodkie ziemniaki pokrojone w 2,5 cm kostkę, 2 szklanki mrożonej kukurydzy, 2 cukinie pokrojone w centymetrowe kawałki, 2 brzoskwinie pokrojone w centymetrowe kawałki, 2 gruszki pokrojone w centymetrowe kawałki.

SPOSÓB WYKONANIA: Na oliwie obsmażyć mięso. Wyjąć i odstawić. Na pozostały tłuszcz włożyć pomidory, paprykę, cebulę oraz czosnek. Dodać liście laurowe, oregano, bulion z kurczaka, zagotować. Włożyć mięso i oba rodzaje ziemniaków. Przykryć i gotować przez 15 minut. Dodać cukinię i kukurydzę. Gotować 10 minut. Na końcu dodać brzoskwinie i gruszki. Gotować przez 5 minut. Podawać gorące.