

## Bogracz



### ZUZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| <b>mięso wieprzowe bez kości</b>      | 25 dkg     |
| <b>papryka konserwowa</b>             |            |
| <b>czosnek</b>                        | 5 ząbków   |
| <b>ziemniaki</b>                      | 4 szt      |
| <b>kminek Prymat</b>                  | 2 łyżki    |
| <b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b> |            |
| <b>cukier</b>                         | 1 łyżeczka |
| <b>przecier pomidorowy</b>            | 3 łyżki    |
| <b>olej</b>                           |            |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b>  | 1 łyżeczka |
| <b>fasola czerwona z puszki</b>       | 1 puszka   |
| <b>papryka zielona</b>                | 2 szt      |
| <b>papryka żółta</b>                  | 2 szt      |
| <b>papryka czerwona</b>               | 2 szt      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oleju podsmażyć pokrojone w kostkę mięso, dodając vegetę, kminek, pokrojony czosnek, paprykę Prymat, cukier, potem zalać 1 i 1/2 litra wody i niech się gotuje, aż mięso będzie miękkie. Co jakiś czas trzeba uzupełniać wodę. Jak mięso będzie miękkie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, surową paprykę zieloną i żółtą, poczekać aż ziemniaki będą miękkie i dodać pokrojoną paprykę konserwową oraz zalewę, w której była, czerwoną fasolę i przecier pomidorowy, doprawić do smaku pieprzem,

