

Ozorki po boliwijsku



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ozorki

pomidory

papryka

groszek zielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: ok. 90 dag ozora wołowego - użyliśmy ozorków wieprzowych, woda, pół szklanki oleju, 2 szklanki cebuli pokrojonej na kawałki, 1 szklanka posiekanych pomidorów bez pestek, pół szklanki czerwonej papryki, pół szklanki posiekanej natki pietruszki, pół łyżeczki mielonego kuminu, 1 łyżeczka oregano, pół łyżeczki czarnego pieprzu, 1 szklanka zielonego groszku - użyliśmy mrożonego, 4 szklanki bulionu lub wody, 1 łyżeczka soli.

SPOSÓB WYKONANIA: Ozór ugotować, obrać ze skóry i pokroić w plasterki. Na oleju podsmażyć cebulę, dodać pomidory, paprykę, natkę, kumin, oregano, pieprz, groszek oraz sól. Gotować przez godzinę. Mikstura musi być gęsta. Włożyć do niej kawałki ozora i gotować kilka minut, aby mięso przeszło smakiem sosu. Podawać z ziemniakami.