

## bitki wołowe



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| <b>mięso wołowe bez kości</b>   | 1 kg                      |
| <b>cebula biała</b>             | 2                         |
| <b>marynowane ostre papryki</b> | 2                         |
| <b>śmietana</b>                 | 1/2 szklanki              |
| <b>woda</b>                     | 1/2 (z ogórków kiszonych) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić w poprzek włókien w plastry, posolić i rozbić. cebulę pokroić w plastry i chwilę poddusić na oliwie. dodać plastry mięsa i obsmażyć z obu stron. podlać wodą i dodać pokrojoną paprykę. pod koniec dodać wodę z ogórków i dalej dusić do miękkości. pod koniec zaprawić śmietaną.