

Wieprzowina z ziemniakami z szybkowara



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	30 dkg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1 szt
papryka czerwona	1 szt
papryczka chili	1 szt
olej do smażenia	
rozmaryn	szczypta
ziele angielskie	kilka ziaren
ziemniaki	5-6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i umyć posypać trochę przypraw, sól i pieprz wymieszać w 2 łyżkach oleju i wymieszać w tym ziemniaki.. Włożyć na dno szybkowaru i podlać 1 szkl wody.. Mięso pokroić w plastry i wszystkie obsmażyć z obu stron na ostrym ogniu, Wyłożyć na ziemniaki.

Cebulę pokroić i też przyrumienić na patelni .. rozłożyć na mięsie, na wierzch ułożyć pokrojoną paprykę i chili..

Zamknąć szybkowar i parować na ogniu ok 30- 35 min

Danie nakładać na talerze i podawać z dowolną surówką