

Mięso mielone po rosyjsku



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Danie

mięso mielone wołowo-wieprzowe	600 g
papryka czerwona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
por	1 sztuka
cebula	2 sztuki
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
śmietana 18 proc	150 g
bulion	300 ml
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżeczki
majeranek	4 gałązki

Przyprawy

sól
pieprz
Papryka słodka mielona Prymat
Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Papryki myjemy, usuwamy z nich gniazda nasienne i kroimy w paski. Cebule kroimy w kostkę, a pora w krążki. Na oleju smażymy mięso mielone przez 10 minut.
- KROK 2 Do mięsa dodajemy warzywa i smażymy razem 2 minuty. Kolejno dodajemy koncentrat, musztardę bulion i gałązki majeranku (bądź suszony) i dusimy pod przykryciem 5-10 minut, aż warzywa zmiękną, ale nie będą się rozpadać.
- KROK 3 Danie doprawiamy solą, pieprzem, słodką i ostrą papryką do smaku. Po tym czasie dodajemy śmietanę, dokładnie mieszamy i zdejmujemy z ognia. Tak przygotowane mięso podajemy z bagietką lub makaronem. Życzę smacznego ;)