

PAPRYKARZ



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka	1 kg
cebula	3
koncentrat pomidorowy	mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyszczamy, myjemy, osuszamy i kroimy w cienkie paski. Solimy i wstawiamy do lodówki. Cebule kroimy na kawałki. Paprykę kroimy w grubą kostkę. Na patelni z olejem zsmazamy paprykę i cebulę - wkładamy mięso. Zalewamy wodą do wysokości produktów i przyprawiamy. Gotujemy około 30 minut. Dodajemy koncentrat pomidorowy wymieszane wcześniej z niewielką ilością wody i dodajemy zasmażkę wcześniej przygotowaną z oleju, mąki i mleka