Papryka z mięsem w sosie pomidorowym



AGNIESZKA/PICOLA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
margaryna	3 dkg
cebula czerwona	0,5 szt.
mąka	5 dkg
przecier pomidorowy	5 dkg
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
cukier	do smaku
papryka zielona	1 kg
papryka żółta	1 kg
papryka czerwona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przyprawić tak jak na kotlety. Papryki umyć, usunąć nasiona, nadziać mięsem i ułożyć w rondlu. Podlać niewielką ilością wody i pomału dusić. Z pozostałych składników zrobić sos: cebulkę lekko przyrumienić w tłuszczu, wsypać mąkę i przysmażyć ją ciągle mieszając. gdy mąką zżółknie rozprowadzić sos wywarem z papryki i wodą. Zagotować sos stale mieszając, przyprawić sola cukrem i pieprzem. Wlać sos do papryki, na małym ogniu dogotować.