Cielęcina z papryką

KRYSIA50

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	40 dag
cebula	2 sztuki
przecier pomidorowy	2 łyżki
papryka	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
oliwa	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
groszek konserwowy	1/2 puszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyta cielecine kroimy w kostke, cebulke , papryke tez kroimy w kostke. Groszek odsaczamy . Na oliwie podsmazamy cielecine , dodajemy cebulke , papryke mieszamy. Podlewamy 1/3 szklanki wody i dusimy. Dodajemy przecisniety czosnek przez praske , zielony groszek i przecier pomidorowy.Doprawiamy sola i pieprzem , gotujemy ok 3-5 minut.