

Ziemniaki po węgiersku



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
ziemniaki pokrojone w kostkę	1 kg
zielona papryka (świeża) kostka	1 sztuka
pomidor bez skórki posiekany	1 sztuka
sól	1/4 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/4 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym rondlu roztopić masło z oliwą i dać cebulę.

Smażyć 5 minut.

Dodać wszystkie składniki i dusić pod przykryciem 20-30 minut. Nie mieszać w trakcie. Sprawdzić czy są ziemniaki miękkie, bo rozgotowane będą niesmaczne.

Gotowe.