

Kociółek czarownicy



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe/wieprzowe chude	1 kg
ziemniaki	0,5 kg
ogórki konserwowe	1 słoik duży
marchewka	2 sztuki
cebula	4 sztuki
kukurydza	1 puszka
boczek	0,5 surowy
przecier pomidorowy	6 łyżek
kostka mięsna	2 sztuki
makaron	0,5 (w kształcie ryżu)
papryka zielona	4 sztuki
papryka żółta	4 sztuki
papryka czerwona	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę podsmażyć i wrzucić do garnka z wodą i przyprawami i gotować kiedy będzie prawie miękkie dodać ziemniaki obrane i pokrojone w kostkę, marchew w plasterki, podgotować. w międzyczasie zesmażyć dobrze boczek w plasterki pokrojony z cebulka i dodać. dodać makaronik. a na samym końcu paprykę w kostkę pokrojoną i korniszony w plasterki i kukurydze albo groszek. całość przyprawić solą i pieprzem i koncentratem pomidorowym i kostki mięsne dodać. Gotować chwilę podawać gorące z pajdą chleba najlepiej dla głodomorów