

---

# Wołowina z papryką

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2563 razy.

1 puszka konserwy wołowej w sosie własnym,

4 papryki,

8 pomidorów,

sól, pieprz

Paprykę wymyć , oczyścić , pokroić na kawałki. Pomidory wypłukać , sparzyć wrzątkiem, ściągnąć skórkę, pokroić na ć wiartki. W głębokim rondlu dusić paprykę z niewielką ilością wody i tłuszczu 10 min. Następnie dodać pomidory i wołowinę, sól, pieprz, potrzymać jeszcze kilka minut na ogniu. Jeść z pieczywem, makaronem, ziemniakami lub kaszą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>