Paprykarz wołowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2648 razy.

50 dag mięsa wołowego,

sól, pieprz,

papryka,

2 łyżki mąki

1 łyżka oleju,

1 łyżka smalcu lub margaryny,

1 cebula,

1/2 szklanki śmietany

Umyte mięso pokroić w kostkę. Następnie obsypać solą, pieprzem, papryką i mąką, włożyć na rozgrzany olej ze smalcem lub margaryna, obsmażyć na rumiano. Przełożyć mięso do rondla z zeszkloną cebulą pokrojoną w krążki i papryką, podlać szklanka wody i dusić pod przykryciem, aż będzie miękkie. Pod koniec duszenia wlać śmietanę.

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