
Wołowina duszona z papryką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2482 razy.

SKŁADNIKI:

* 0,5 kg wołowiny

* 25 dkg papryki

* 0,5 kg pomidorów

* 4 cebule

* 10 dkg tłuszczu

* zielona pietruszka

* koperek

* suszona bazylia

* cząber

* sól, pieprz

* W garnku rozgrzać tłuszcz. Wrzucić drobno posiekaną wołowinę i zrumienić .

* Dodać posiekaną cebulę, paprykę.

* Podlać wrzącą wodą. Dusić 10 minut.

* Następnie wrzucić posiekaną pietruszkę, koperek, zioła. Przyprawić solą i pieprzem.

* Pomidory sparzyć wrzątkiem. Obrać ze skóry. Pokroić w ć wiatki i dodać do mięsa.

* Dusić pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie.

Źródło: Telegazeta TVP2