



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Cielęcina z papryką i ziemniakami

Miękka, delikatna a jednocześnie aromatyczna

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- cielęcina , 70 dag
- papryka żółta, 1 szt.
- papryka zielona, 1 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- surowe tarte ziemniaki, 0 szt.
- ziemniak, 4 szt.
- cebula, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Składniki:(porcja dla 4-5 osób)70 dkg cielęciny pokrojonej w kostkę1 papryka żółta1 papryka zielona1 papryka czerwona4 ziemniaki pokroje w kostkę1 duża cebulasól, pieprzolejMięso posolić i popieprzyć, obsmażyć na oleju.Podlać kilkoma łyżkami wody i dusić około 15 minut. Dodać ziemniaki, cebulę pokrojoną w paski i paprykę. Całość dusić jeszcze 15-20 minut.

