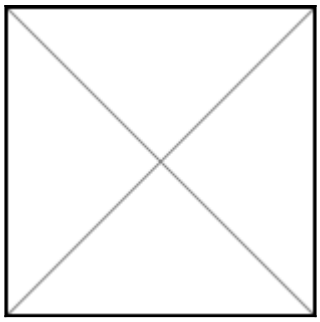

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Paprykarz cielęcy

Doprawić masłem

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- śmietana, 1 szkl.
- cebula, 4 dag
- smalec, 5 dag
- mąka , 4 dag
- cielęcina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, łopatkę wyluzować z kości, górkę lub1 mostek podzielić na równe porcje z kostką, licząc po dwa kawałki na porcję; mięso z łopatki pokrajać na dużą kostkę (4X4 cm), posolić, omączyć. Rozgrzać tłuszcz, mięso szybko osmażyć na tłuszczu na kolor złoty, przełożyć je do rondelka. Do tłuszczu dodać pokrajaną cebulę, przyrumienić ją lekko. Na patelnię wlać trochę wody, rozgotować przyrumieniony sok mięsny mieszając. Do mięsa wlać tłuszcz z cebulą, dodać papryki, wlać sos z patelni i dusićmięso pod przykryciem do miękkości, podlewając wodą i obracając kawałki mięsa. Gdy mięso jest miękkie, sos i doprawić śmietaną i mąką, dodać, roztarty czosnek. Podawać na okrągłym półmisku z ryżem, ziemniakami, makaronem, kluskami kładzionymi i gotowanymi warzywami z masłem.