

Mój ulubiony sos z czerwonej papryki

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7141**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Karkówka
- czerwona papryka
- Cebula
- papryka mielona słodka
- olej rzepakowy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pół kilogram karkówki pokroiłam w kosteczkę o bokach 2 cm. Wrzuciłam na patelnię z gorącym olejem rzepakowym i smażyłam do ścięcia się białka. Po około 5 minutach dodałam posiekaną dużą cebulę. Kiedy cebula się zeszkliła, dodałam 2 czerwone papryki pokrojone w kosteczkę. Smażyłam mięso i warzywa około 10 minut, następnie osoliłam, dodałam łyżeczkę słodkiej, mielonej papryki, podlałam niewielką ilością wody i dusiłam pod przykryciem do miękkości mięsa. Kiedy mięso było gotowe, uzupełniłam ilość wody na patelni do planowanej ilości sosu, opieprzyłam i zagęściłam mąką. Gotowe!



Twoje notatki do przepisu: