

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

BOCZEK Z PAPRYKĄ I CEBULKĄ

Składniki:

- boczek surowy 150 dag
 - cebulka 2 sztuki
 - papryka 1 sztuka
- papryka mielona słodka
1 łyżeczka
- papryka mielona ostra
0,5 łyżeczki
- sól i pieprz 2 szczypty
 - olej 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Mięso myjemy, osuszamy i kroimy na kawałki (np. w plastry). Oprószamy solą i pieprzem.
- Obsmażamy na natłuszczonej patelni i oprószamy papryką. Mieszamy i dodajemy pokrojoną cebulę.
- Smażymy aż cebula zacznie się rumienić, podlewamy troszkę wodą i dusimy.
- Paprykę myjemy, oczyszczamy i kroimy w paski dodajemy do mięsa gdy zacznie mięso mięknać.
- Dusimy do miękkości mięsa. Jeśli trzeba podlewamy odrobiną wody.

Danie można podawać zarówno z pieczywem jak i z ugotowanymi ziemniakami.

SMACZNEGO!