

Obiad w jednym garnku

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na pyszny rodzinny obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag wołowiny lub wieprzowiny bez kości -
- 2 nieduże cebule -
- 3 łyżki oleju -
- zielony ogórek -
- po straku żółtej i czerwonej papryki -
- puszka kukurydzy -
- 2 nieduże miesiste pomidory -
- 6 ziemniaków -
- 4 szklanki rosolu wołowego lub drobiowego (z kostki) -
- 2 ząbki czosnku -
- 2 łyżki mielonej papryki słodkiej -
- łyżeczka świeżego posiekanego oregano -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso pokrojone w kostkę i talarki cebuli wrzucić na rozgrzany olej i smażyć, aż się lekko zrumienia. Ogórek pokroić w talarki, paprykę - na kawałki, a pomidory - w ósemki. Dodać do mięsa wraz z odsączoną kukurydzą oraz obranymi i pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Wlać rosół, dodać mieloną paprykę i oregano oraz posiekany czosnek. Dusić przez 45 minut pod przykryciem na niedużym ogniu. Nie należy mieszać, chyba że będzie to konieczne. Doprawić solą i pieprzem. Podawać w tym samym naczyniu, w którym potrawa się gotowała.