

Duszona łopatka z papryką - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 1 kg łopatki
2. - 1 cebula
3. - 1 czerwona papryka
4. - 3 łyżki śmietany
5. - łyżeczka mielonej papryki
6. - pieprz

Sposób przyrządzenia:

Mięso opłukać i osuszyć. pokroić w plastry grubości ok. 2 cm. Cebulę obrać, posiekać, paprykę pokroić w kostkę.

Patelnię Zepter (2,7 l) rozgrzać i przygotować do smażenia. Włożyć mięso, przykryć pokrywą i smażyć przez 5 min., odwrócić na drugą stronę, dodać pieprz, wrzucić cebulę i paprykę.

Dusić pod przykryciem ok. 40 min. Śmietanę i mieloną paprykę wymieszać, dodać do mięsa. Zamieszać i zagotować. Potrawę podawać z kopytkami, ziemniakami lub makaronem.