

Szynka cielęca pod przykrywą szybkowarową - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 1 kg szynki cielęcej
2. - 4 marchewki
3. - 4 pietruszki (korzeń)
4. - 4 kolorowej papryki
5. - 2 cebule
6. - 1 szklanka wody

Sposób przyrządzenia:

Mięso posypać przyprawami i zostawić na 1 godzinę. Warzywa poszatkować mikserem i wrzucić do naczynia z szynką. Wlać wodę, zamknąć pokrywę i gotować 30 min.