



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 300 gramów
- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 300 gramów
- woda - 1 litr
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- marchewka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 5 łyżek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w dużą kostkę i podsmaż na złoto w rondlu. Następnie dodaj pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek oraz mieloną paprykę – słodką i ostrą.
2. Ziemniaki oraz pozostałe warzywa pokrój w tej samej wielkości kostkę.
3. Najpierw do mięsa dodaj ziemniaki. Zalej wszystko 1 l wody. Gotuj około 15 minut, aż ziemniaki lekko zmiękną.
4. Teraz dodaj pozostałe warzywa.
5. Do kociołka wsyp Fix Knorr, dokładnie wymieszaj i duś potrawę około 20 minut. Podawaj posypaną posiekaną natką pietruszki. Jeśli nie lubisz pikantnych potraw, możesz do kociołka dodać tylko słodką paprykę.