



przepisy.pl

Delikatne bitki z papryką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rostbef wołowy - 800 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka mielona - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- mąka - 3 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrój na mniejsze kawałki, każdy po 4-5 dag. Następnie rozbij tłuczkiem mięso na klasyczne bitki.
2. Na patelni rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni i podsmaż bitki oprószone mąką.
3. Cebulę pokrój w piórka, paprykę w paski i dodaj do mięsa. Smaż, aż się zeszkli.
4. Dosyp paprykę w proszku, a po chwili smażenia dodaj koncentrat pomidorowy. Całość smaź przez 2-3 minuty.
5. Fix Knorr wymieszaj z 600 ml wody i wlej na patelnię. Duś do momentu, gdy sos zgęstnieje. Podawaj z kaszą gryczaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl