



Proste leczo

przepisy.pl



Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- cebule - 2 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 2 sztuki

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



90 minut



3 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę kroimy w kostkę i krótko obsmażamy ją w garnku, tak by zamknąć jej pory. Mięso odkładamy do naczynia.
2. Cebulę kroimy w półplasterki i krótko przesmażamy na tłuszczu pozostałym z obsmażania wołowiny.
3. Papryki po umyciu pozbawiamy nasion i kroimy w paski. Dodajemy razem z rozgniecionymi ząbkami czosnku do cebuli i dusimy razem kilkanaście minut.
4. Dodajemy mięso i sos pomidorowy.
5. Całość dusimy na niewielkim ogniu 2-3 godziny, tak by mięso zupełnie zmiękło. Smacznego!

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