



Ostra cielęcina z papryką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie zachwyci zwłaszcza wielbicieli ostrych, paprykowych smaków. Ostra cielęcina z papryką to potrawa pasująca zarówno do ziemniaków, jak i ryżu czy kaszy. Jest bardzo sycąca i rozgrzewająca. Polecamy ją na zimne, ponure dni – dodaje energii!

Przygotowanie

Krok 1

Cielęcinę dokładnie myjemy, suszymy i kroimy na średniej wielkości kawałki.

Krok 2

W garnku rozgrzewamy oliwę, smażymy mięso na dużym ogniu. Dodajemy mieloną paprykę i dokładnie mieszamy ją z tłuszczem.

Krok 3

Następnie dodajemy paprykę i pomidory, które wcześniej kroimy w kostkę, drobno pokrojoną cebulę, bazylię, zmielony czosnek, drobno pokrojoną ostrą paprykę oraz 1 łyżkę soli. Dodajemy również marchewkę pokrojoną w plasterki.

Krok 4

Całość dusimy 20 minut. Dolewamy wino i dusimy, aż mięso wyraźnie zmięknie. Pod koniec duszenia zagęszczamy całość bułką tartą.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 kg cielęciny
- 6 dużych pomidorów
- 3 strączki papryki chili
- 2 duże czerwone papryki
- 3 cebule
- 3 marchewki
- 3 ząbki czosnku
- 1 szklanka białego wina
- 3 łyżeczek słodkiej mielonej papryki
- 2 łyżeczki ostrej mielonej papryki
- 1 łyżeczka bazylii
- 4 łyżki oliwy
- 100 g bułki tartej
- 2 łyżki soli