Добавил(а) Оля
13.03.18 18:33 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

Жаркое из свиной грудинки с паприкой. Жаркое можно приготовить из любого мяса и овощей, и получается всегд

Продукты для рецепта

- Свиная грудинка - 1 кг., лук - 3 шт, морковь - 1 шт., картофель 4-5 шт.
- Соль, перец, паприка 2 ст.л., томатная паста - 2 ст.л.
- Растительное масло - 100 мл.

Свиную грудинку нарезаем небольшими кусочками. В сковороду с толстыми стенками наливаем р

Морковь нарезаем кубиками. Лук нарезаем полукольцами.

В мясо добавляем морковь, лук, паприку, соль перец по вкусу.

Хорошо перемешиваем, тушим ещё 5-7 минут под закрытой крышкой.

Выкладываем картофель, нарезанный небольшими кубиками, добавляем томатную пасту, 0,5 ст.

Снимаем с огня, добавляем свежую зелень.

Приятного аппетита!!!