

Jahňacie mäso na paprike

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso nakrájame na kocky, osmažíme na oleji a vyberieme. Do oleja pridáme cibuľu a sladkú papriku. Všetko podlejeme vodou a mäso vložíme späť. Osolíme a dusíme domäkka. Potom pridáme hrášok a petržlenovú vňať. Podávame s ryžou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Jahňacie kotleta s kosťou** - 300 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 200 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

