

1. Wieprzowina z papryką (łopatka, karkówka)

60 dkg mięsa wieprzowego

1-na duża, zielona lub żółta papryka

1 lub 2 ząbki czosnku

1-na łyżka sosu sojowego

Kostka rosołowa, Vegeta, pieprz, ostra papryka

Margaryna

- Mięso pokroić w kostkę około 2 cm. Popieprzyć, posypać Vegetą i podsmażyć na tłuszczu. Dodać rozciśnięty i posiekany czosnek.

- Paprykę przekroić, obmyć usuwając nasiona, po czym pokroić w kostkę nie większą niż 1 cm. Dodać do mięsa i smażyć kilka minut, mieszając od czasu do czasu aby potrawa się nie przypaliła

- Dodać niewielką ilość wody, kostkę rosołową i dusić do miękkości mięsa.

- Pod koniec duszenia dodać sos sojowy i przyprawić ostrą mieloną papryką.

Podawać z ryżem.

2. Inna wersja wieprzowiny z papryką

60 dkg mięsa wieprzowego

1-na czerwona papryka

1-na duża cebula

1-na łyżka przecieru pomidorowego

Kostka rosołowa, Vegeta, pieprz, ostra papryka

Margaryna

- Mięso pokroić w kostkę około 2 cm. Popieprzyć, posypać Vegetą i podsmażyć na tłuszczu. Dodać drobno pokrajaną cebulę i smażyć do odparowania wody i zeszklenia cebuli.

- Dodać paprykę pokrojoną jak w przepisie powyżej i smażyć podobnie

- Zalać niewielką ilością wody, dodać kostkę rosołową, łyżkę przecieru pomidorowego, i ostrą mieloną paprykę.

- Dusić do miękkości mięsa.

Podawać z ryżem.