

F szeres marhapörkölt savanyú káposztával



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

500 g marhahús (kockára vágva)

1 kis fej vöröshagyma (aprítva)

2 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 ev kanál paprika

1 teáskanál kömény

1 ev kanál paradicsompüré

2 ev kanál olívaolaj

200 g savanyú káposzta

Só és bors

Elkészítés

Elkészítés:

Hevítsd fel az olívaolajat, és pirítsd meg a hagymát és fokhagymát.

Add hozzá a marhahúst, és pirítsd, amíg minden oldala barnára sül.

Keverd bele a paprikát, köményt, paradicsompürét, és önts rá annyi vizet, hogy ellepje a húst.

Főzd lassú tűzön 1,5-2 órán keresztül, amíg a hús omlósra fő.

Tálald savanyú káposztával.

Jó étvágyat hozzá!