



KREM PAPRYKOWY Z WOŁOWINĄ I ŚLIWKAMI

SKŁADNIKI:

6 dużych kolorowych papryk
1 czerwona cebula
1/2 łyżeczki cynamonu
15 dużych śliwek
1 łyżka oleju kokosowego
2 łyżki cukru trzcinowego
1 łyżka koncentratu pomidorowego
500 g mielonej wołowiny Sokołów
1 łyżka oliwy z oliwek
1/2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku
1/2 łyżeczki wędzonej papryki w proszku
sól i pieprz
2-3 l bulionu
natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Papryki umyć i po usunięciu gniazd nasiennych pokroić w kostkę. Cebulę obrać i drobno posiekać. Zagotować wywar. Dodać paprykę, cebulę oraz koncentrat pomidorowy i gotować pod przykryciem przez 10-15 minut. Całość zmiksować na gładki krem. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Zupę przetrzeć przez sito, by pozbyć się skórek.
2. Śliwki przekroić na pół i usunąć pestki. W rondelku rozgrzać olej kokosowy. Dosypać cukier trzcinowy z dodatkiem cynamonu i przez chwilę podgrzewać. Dołożyć śliwki i dusić ok. 15 minut, ciągle mieszając.
3. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Dodać mięso mielone i paprykę słodką oraz wędzoną w proszku. Pod koniec smażenia wołowinę doprawić do smaku solą i pieprzem.
4. Krem paprykowy przelać do misek. Dołożyć usmażone mięso i karmelizowane śliwki. Przed podaniem potrawę udekorować natką pietruszki.