Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Свинина с болгарским перцем

26 сентября 2012 17:10 · https://open-cook.ru/recipes/svinina-s-bolgarskim-pertsem



Я всегда к болгарскому перцу относилась довольно холодно, пока… Пока Константин Вагу не показал, что болгарский перец вполне может быть самостоятельным блюдом или хорошим гарниром, а не только добавкой в овощное рагу или салатик. Но куда же без мяса для любимого супруга? Так что получайте свининку, жареную с перцем болгарским.

Вот только, извините, пошаговых фотографий не будет, забыла((Обязуюсь приготовить в ближайшее время и выложить их сюда.
Рецепт довольно прост, не требует лишних телодвижений и готовится быстро. Хороший вариант, если очень устали, а кушать хочется.
Рассчитано на 2 с половиной порции (так получилось):

- 150 гр свинины (у меня была так называемая постная свинина, без грамма жира)
- 1 большой болгарский перец красного цвета (так красивее)
- 30-40 гр лука-порея (в длину 3-4 см)
- примерно 1-1,5 ст.л. растительного масла
- соль, перец
- маленький зубчик чеснока

Свинину нарезаем тонкими ломтиками, а перец на 4-5 частей треугольничками (честно-честно скоро выложу пошаговые фото).

Мяско кидаем на разогретую с маслом сковороду и обжариваем до приобретения им серого цвета. Добавляем перчик, перемешиваем и жарим на среднем огне до мягкости перца. После этого добавляем лук-порей, порезанный кольцами и измельченный чеснок, соль, перец, перемешиваем и держим на огне минуты 3-4 (помешивая):



Это очень вкусно и красиво! Добавила к такой вкуснятине несколько долек отварного картофеля, не хватает только стаканчика вина или рюмочки коньяка :)


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!



Комментарии: 4



марина # 12:00 26.02.2014

Спасибо. Очень вкусно!



Сергей # 11:34 13.03.2014

Спасибо,всегда считал,что мясо дружит исключительно с луком репчатым(в семье я готовлю только мясо),но это блюдо ещё и одним видом обычный ужин превратило в тёплую семейную посиделку.



Любаня # 07:37 25.08.2014

Всегда ломаю голову, что бы такого приготовить на обед. Все рецепты простые и разнообразные. Сегодня приготовлю хрюшу с перцем. Спасибо! =)



Виталий # 15:26 12.05.2016

Приготовил почти все также но добавил шампиньони сметану и сир пармезан и єксперемент впечетлил даже превзятих гурманов класических блюд