

SECONDI PIATTI

Piatto di maiale con paprika

LUOGO: Europa / Slovacchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500g di maiale
- 40g di olio
- 80g di cipolla
- un pizzico di semi di cumino
- 1/8 cucchiaino di pepe nero
- sale a piacere
- ¼ cucchiaino di paprika
- ½ tazza d'acqua
- ½ cucchiaino di condimento misto

PREPARAZIONE

- 1 Tritare la cipolla. Tagliare il maiale in quadratini (2cm). Imbiondire leggermente le cipolle in olio a fuoco medio. Aggiungere la paprika, il maiale, i semi di cumino, il pepe, il sale e il condimento misto. Miscelare intanto che lo si scalda.
Far prendere leggermente colore al maiale, abbassare il fuoco ed aggiungere l'acqua. Lasciare bollire fino a che la carne diventi tenera.

Servire con riso o patate e verdura (es. broccoli)