



Продукти:

1 кг месо - телешко или свинско по избор
4 средно големи глави лук
2 големи червени чушки
6 с.л. зехтин
2 с.л. червен пипер
2 с.л. доматино пюре
250 мл червено вино или бульон
сол и черен пипер
сварен ориз за гарнитурa - по желание

Начин на приготвяне:

Обелваме лука, измиваме го и нарязваме на филии.

Разполовяваме по дължина чушките, отстраняваме семената, измиваме и нарязваме на ленти.

Измиваме месото, подсушаваме го и нарязваме на големи парчета.

Загряваме зехтина и в него до светло кафяво запържваме месото от всички страни.

Към месото прибавяме лука и чушките, задушаваме няколко минути.

Прибавяме червения пипер, доматино пюре, заливаме с виното и 125 мл вода.

Варим под капак на тих огън около час.

Подправяме със сол и черен пипер на вкус.