



## Kartofflanka z papryką i oliwkami

 smakujmy


Polecane na: [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

zielona papryka - 1 szt.  
cebula - 3 szt.  
masło - 2 łyżka  
olej - 1 łyżka  
ziemniaki średnie - 8 szt.  
marchewki - 2 szt.

pietruszką - 1 szt.  
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka  
oliwki zielone - 10 szt.  
gęsta śmietana - 5 łyżka  
natka pietruszki posiekana - 3 łyżka  
sól, pieprz, papryka ostra i słodka -  
do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Paprykę pokroić w paski. Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć w garnku z papryką na maśle z olejem. Marchew i pietruszkę obrać i zetrzeć na grubej tarce jarzynowej, dodać do garnka i smażyć razem. Dodać obrane i pokrojone w kosteczkę ziemniaki. Podsmażyć razem 5-7 min, mieszając, oprószyć obiema paprykami, solą i pieprzem. Zalać 5 szklankami ciepłej wody, dodać koncentrat pomidorowy, gotować, aż ziemniaki zmiękną. Włożyć pokrojone oliwki, doprawić i rozlać na talerze. Każdą porcję ozdobić kleksem śmietany i odrobiną natki.