
Pörkölt cielęcy

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1199 razy.

Kuchnia węgierska

800 g cielęciny (mieszanej z łopatki, udź ca i giczy)

1 łyżeczka mielonej papryki

sól

80 g tłuszczu

2 świeże papryki

1 cebula

2-3 pomidory

Mięso pokroić w kostkę, umyć, odsączyć. Posiekaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać mięso, smażyć je przez kilka minut, przyprawić papryką i solą i pod przykryciem dusić w sosie własnym. Kiedy mięso zmięknie, dodać pokrojoną w paski paprykę i pokrojone w plastry pomidory i dusić pod przykryciem, aż będą miękkie. Wody dolewać tylko wtedy, gdy wyparuje.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD