
Paprykarz cielęcy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1320 razy.

Kuchnia węgierska

800 g cielęciny jak w przypadku pörköltu

sól

2 świeże papryki

80 g tłuszczu

2-3 pomidory

1 cebula

2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 łyżeczka mielonej papryki

Paprykarz cielęcy przyrządza się tak samo, jak pörkölt cielęcy, z tą tylko różnicą, że w paprykarzu może być trochę więcej zawiesistego sosu. Należy do niego dodać kwaśną śmietanę, jeszcze raz zagotować i podawać na stół. Paprykarz można podawać z kluskami, ziemniakami i ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD