
Potrąwka cielęca

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 razy.

Kuchnia węgierska

600 g łopatki cielęcej

1/2 filiżanki oleju

2 marchwie

40 g masła

2 pietruszki

sól

1 kalarepa

pieprz

1 mały kalafior

2 łyżki

mąki

1 pęczek zielonej pietruszki

Mięso pokroić w drobną kostkę, umyć i odsączyć z wody. Marchew, pietruszkę i kalarepę pokroić w kostkę, trochę posolić i udusić na oleju na półmiętko. Kalafior podzielić na różyczki. Wszystkie warzywa dodać do mięsa, zalać wodą, aby były nią pokryte, i udusić w przykrytym garnku. Z mąki i masła zrobić jasną zasmażkę, dodać posiekaną zieloną pietruszkę, oprószyć pieprzem, rozprowadzić niewielką ilością zimnej wody i zalać nią mięso z warzywami. Dobrze wymieszać i zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD