
Potrąwka cielęca

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1180 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