
Sznycle cielęce z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1190 razy.

Kuchnia węgierska

4 sznycle cielęce

1/2 l soku pomidorowego

60 g tłuszczu

2 kostki cukru

mąka

szczypta pieprzu

sól

Sznycle umyć , osuszyć w ściereczce, lekko posolić , obtoczyć w mące i smażyć z obu stron na dużym ogniu. Sznycle wyjąć z patelni i na tym samym tłuszczu zrumienić 2 łyżki mąki, rozprowadzić sokiem pomidorowym, oprószyć pieprzem i dodać kostki cukru. Po zagotowaniu włożyć do sosu sznycle i dusić je pod przykryciem do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD