
Cielęcina z ryżem według przepisu babuni

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 razy.

Kuchnia węgierska

500 g cielęciny

1 pęczek zielonej pietruszki

1 mała cebula

sól

70 g tłuszczu

500 g zielonego groszku

30 g masła

Mięso pokroić w kostkę, dobrze przesmażyć na 50g tłuszczu razem z posiekaną cebulą, potem zalać niewielką ilością wody i dusić. Ryż zrumienić na reszcie tłuszczu, zalać wodą i pod przykryciem dusić na półmiętko. Groszek zielony poddusić przez kilka minut na maśle. Ryż i groszek wymieszać z mięsem, dodać trochę wody i dusić do miękkości. Potrawa nie może zawierać ani odrobiny sosu, cały sos musi się wygotować. Przed podaniem na stół posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD