
Udziec jagnięcy na sposób piekarszowej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg udź ca jagnięcego

2 cebule

800 g ziemniaków

sól

100 g tłuszczu

1 pęczek zielonej pietruszki

Mięso dobrze umyć , posolić i na 50 g tłuszczu po polaniu 1/2 filiżanki wody piec w piekarniku, aż będzie miękkie, pamiętając przy tym o stałym uzupełnianiu wyparowanej wody. Obrane ziemniaki pokroić w plasterki, umyć , osuszyć w ściereczce i razem z cienkimi krążkami cebuli usmażyć na złoty kolor na pozostałej połowie tłuszczu. Posolić , ułożyć na półmisku obok udź ca z jagnięcia i posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD