
Papryka duszona po węgiersku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1043 razy.

Kuchnia z szybkowaru
60 dag zielonej papryki
40 dag pomidorów
4 spore cebule
5 dag tłuszczu
10 dag wędzonej słoniny
1 łyżeczka mielonej papryki
1 łyżka siekanej natki pietruszki
sól i cukier do smaku

Pomidory sparzyć , obrać ze skórki, pokroić . Pokroić również oczyszczone strąki papryki i słoninę. Cebulę oczyścić , pokroić i lekko zrumienić na tłuszczu rozgrzanym w szybkowarze. Dodać pomidory, paprykę i słoninę, posolić i pocukrzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wymieszać z mieloną papryką i posypać natką pietruszki. Podawać do ryżu, klusek itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD