

---

# ZIEMNIAKI PO WĘGIERSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1158 razy.

1,50 kg ziemniaków,  
5 łyżek tłuszczu,  
15 dag papryki zielonej,  
cebula,  
25 dag pomidorów,  
łyżka mąki,  
przyprawa do zup,  
cukier,  
sól,  
pieprz,  
ziele angielskie,  
ząbek czosnku

Cebulę pokrajać w grube plastry; paprykę pokrajać w paski i podduścić na tłuszczu razem z cebulą. Gdy zmiękną, dodać pokrajane w plastry pomidory oraz przyprawy, podlać wywarem, zagęścić mąką i jeszcze przez chwilę dusić. Ziemniaki pokrajać w kostkę, sparzyć wrzątkiem zrumienić na tłuszczu i włożyć do potrawy. Chwilę podduścić i podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD