
ZIEMNIAKI PO WĘGIERSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 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 poddusić 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 poddusić i podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD