
ZIEMNIAKI NA KWAŚNO "CUCUMIS"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1045 razy.

1,50 kg ziemniaków,
40 dag ogórków kwaszonych,
4 łyżki tłuszczu,
2 łyżki przecieru pomidorowego,
cebula,
sposzkwana papryka,
łyżeczka mąki,
cukier,
przyprawa do zup,
pieprz,
majeranek,
nać pietruszki,
2 szklanki wywaru z włoścoczynny

Ziemniaki ugotować na wpół miękko i pokrajać w kostkę. Ogórki obrać, poszatkować, dodać tłuszcz, zalać wywarem z włoścoczynny udusić do miękkości. Dodać przyprawy, przecier pomidorowy, podlać jeszcze wywarem i dodać zasmażkę z mąki (sos musi być lekka zawiesisty). Do sosu włożyć pokrajane ziemniaki i chwilę poddusić na walnym ogniu. Przyprawić do smaku. Podawać potrawę posypaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD