
Kwaśne ziemniaki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1563 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

sól

50 g tłuszczu

pieprz

2 łyżki mąki

1 filiżanka kwaśnej śmietany

1 liść laurowy

ocet do smaku

3 łyżki posiekanej cebuli

Ziemniaki obrać , pokroić w kostkę, umyć , zalać wodą, posolić i ugotować z dodatkiem liścia laurowego. Przyrządzić zasmażkę, dodać do niej posiekaną cebulę i niewielką ilość zimnej wody. Rozprowadzić zasmażkę wywarem z ziemniaków. Po zagotowaniu dodać ugotowane ziemniaki, oprószyć pieprzem, przyprawić octem, zalać kwaśną śmietaną i jeszcze raz zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD