
Ziemniaki pustelnika

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1031 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

sól

2 ogórki małosolne

pieprz

50 g tłuszczu

2 filiżanki kwaśnej śmietany

2 łyżki mąki

2 łyżki posiekanej cebuli

1 pęczek zielonej pietruszki

rosół

1 pęczek koperku

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, obrać i pokroić na ćwiartki. Mąkę podsmażyć na tłuszczu, dodać posiekaną cebulę, pietruszkę i koperek, rozprowadzić rosółem i oprószyć pieprzem. Gdy się zagotuje dodać ziemniaki, pokrojone w wąskie paski ogórki małosolne i kwaśną śmietaną. Przez kilka minut pogotować i podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD