
Prażone zacierki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1130 razy.

Kuchnia węgierska

250 g tarhonya

1 łyżeczka mielonej papryki

1 łyżka posiekanej cebuli

70 g tłuszczu

Tarhonya prażyć na tłuszczu na złoty kolor, stale mieszając. Dodawać powoli cebulę i mieloną paprykę; posolić, zalać gorącą wodą, tak aby wszystko pokryła. Dusić do miękkości. (Ziarenka z ciasta nie mogą być zlepione!)

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD