
Makaron zapiekany z mięsem po węgiersku

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 razy.

30 dag cielęciny (lub wieprzowiny) bez kości
6 dag cebuli
3 dag smalcu
4 dag gęstego przecieru pomidorowego
(15 dag śmietany)
sól
pieprz (lub papryka)
czosnek
30 dag makaronu w rurkach
3 dag masła do polania
3 dag sera ementalera

Cielęcinę opłukać , pokrajać na małe kawałki, posolić , oprószyć papryką, obsmażyć na rumiano. W czasie smażenia mięsa włożyć do tłuszczu 1 cebulę drobno pokrajaną i, mieszając, lekko ją przyrumienić wraz z mięsem. Mięso podać małą ilością wrzącej wody i udusić do miękkości, przy końcu dodać przecier pomidorowy, odstawić . Do uduszonego mięsa można dodać śmietanę. Makaron połamać na małe kawałki, ugotować go, odcedzić i osączyć . Ugotowany makaron wymieszać z uduszoną cielęciną, przyprawić jeszcze, jeżeli potrzeba; wyłożyć na półmisek, skropić lekko zrumienionym masłem, posypać tartym serem i wstawić dla silnego zagrzenia do piekarnika, lub jeżeli kluski są gorące - podać bez zagrzenia. Podać z surówką (pomidory w ćwiartkach, zielona sałata, rzodkiewka, zakwaszona papryka pasteryzowana, pasteryzowane pomidory w całości bez skórki, czyli pelatti) itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD