

---

# Kluseczki na sposób somogyjski

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

Kuchnia węgierska

Kluseczki

2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 cebula

100 g grzybów (kurki)

1 łyżeczka mielonej papryki

60 g tłuszczu

Posiekaną cebulę poddusić na tłuszczu, dodać oczyszczone kurki, posolić i dalej dusić z odrobiną wody. Gdy woda się wygotuje, dodać paprykę i kwaśną śmietanę, zagotować i wymieszać z kluseczkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD