
Dödöle Potrawa chłopska z południowych Węgier

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1180 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

1 cebula

200 g mąki

1 łyżeczka mielonej papryki

100 g tłuszczu

sól

Obrane ziemniaki pokroić w małą kostkę, zalać wodą i postawić na ogniu. Cebulę pokroić w cienkie plasterki, podduścić na tłuszczu. Gdy ziemniaki zmiękną, posypać je mąką i na ogniu rozgnieść drewnianą łyżką. Paprykę wsypać do cebuli, ale zdjąć z ognia, zanim się zrumieni. Połowę cebuli włożyć do żaroodpornego naczynia, z masy kartoflanej wykrawać małe kluseczki i układać je na cebuli. Resztę tłuszczu i cebulę wylać na kluseczki. Wstawić je na kilka minut do piekarnika i gorące podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD