
Tort pörkölt

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

Kuchnia węgierska

300 g makaronu (nitki)

sól

300 g wieprzowego pörköltu

30 g tłuszczu

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i wymieszać z rozpuszczonym tłuszczem. Połowa tego makaronu stanowi pierwszą warstwę, jaką napełniamy żaroodporne naczynie wysmarowane tłuszczem. Na to jako drugą warstwę nakładamy wieprzowy pörkölt i przykrywamy go drugą połową masy makaronowej. "Tort" pieczemy w piekarniku na złoty kolor.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD