
Duszona wieprzowina

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1418 razy.

70 dag wieprzowiny bez kości
2 łyżki smalcu
2 łyżki mąki
1 cebula
łyżka pasty pomidorowej
pół szklanki śmietany
sól

Pokrojone w plastry mięso, zbić lekko tłuczkiem, obrumienić na rozgrzanym smalcu, wyjąć i przełożyć do innego naczynia. W tym samym tłuszczu przyrumienić mąkę i drobno posiekaną cebulę, rozprowadzić wodą i zagotować. Do sosu włożyć mięso i dusić na bardzo małym ogniu, aż będzie miękkie, po czym dodać pastę pomidorową i śmietanę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD