
Ozorek "w ogródku"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1236 razy.

Kuchnia włoska

1 ozór wieprzowy lub cielęcy

40 g przecieru pomidorowego

3 selery naciowe

1 cebula

1 marchewka

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

10 kaparów

1 łyżka mąki

kawałek czerwonej ostrej papryki

4 łyżki oliwy z oliwek

Wypłukany ozorek gotować 40 minut w dobrze osolonej wodzie. Z ugotowanego ozorka zdjąć skórkę i pokroić go na plasterki. Pokrojoną cebulę, marchew i seler usmażyć na oliwie. Do podsmażonych jarzyn dodać posiekaną natkę pietruszki, kapary, przecier pomidorowy i ostrą paprykę. Oddzielnie rozmieszać mąkę w łyżce wazowej wywaru z ozorka i wlać do naczynia z jarzynami, dokładnie mieszając. Gotować jeszcze 20 minut. Ozorek podawać na zimno, polany sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD