Ozorek "w ogródku"

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1359 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
kawałeczek 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.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD