

---

# Forszmak dragomirski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1568 razy.

5 dag chudej szynki  
10 dag kiełbasy (nie suchej)  
10 dag pieczeni cielęcej (schabu)  
ogórek kwaszony (ok. 15 dag)  
2 ziemniaki (ok. 15 dag)  
2,5 łyżki margaryny (masła)  
pół szklanki śmietany  
łyżeczka pasty pomidorowej  
łyżeczka mąki  
3 dag utartego sera tyłzyckiego  
łyżeczka posiekanego koperku  
sól  
papryka

Ugotowane w łupinach ostudzone ziemniaki obrać i pokrajać w niewielkie, cienkie plasterki. Mięso i ogórek pokrajać również w plasterki o niewielkiej średnicy i ostrożnie wymieszać z ziemniakami. Tłuszcz stopić na patelni, włożyć przygotowaną mieszaninę, zalać śmietaną rozmieszaną z mąką i pastą pomidorową, oprószyć papryką i zagotować, ostrożnie mieszając. Posolić do smaku, włożyć do muszelek, posypać utartym serem i zapiec w gorącym piekarniku. Podając posypać posiekanym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD