
Pörkölt wieprzowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1315 razy.

Kuchnia węgierska

600 g chudego mięsa wieprzowego

4 strąki papryki

1 cebula

1 pomidor

1 łyżeczka mielonej papryki

70 g tłuszczu

1 ząbek czosnku

sól

Cebulę utrzeć i poddusić na tłuszczu, dodać umyte i pokrojone w kostkę mięso i stale mieszając, gotować je przez kilka min. Potem posolić, dodać mieloną paprykę, podzielony na ć wiatki pomidor i rozgnieciony ząbek czosnku, zalać niewielką ilością wody i dusić pod przykryciem. Strąki papryki pokroić w podłużne paski i dodać do mięsa, gdy będzie na wpół miękkie. Gotować dalej pod przykryciem do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD